

Notre Carte

Première Assiette,

Crème d'Oignon Roscoff, Œuf Poché, Crostini de Tome de Vache de la Picanière 12 €
Roscoff Onion Cream, Poached Egg, Local Cow Cheese

Raviole de Crabe et Erable, Ecume de Raifort 12 €
Crab Ravioli, Maple Syrup and Raifort

Saumon Fumé au Château aux Epines de Pin, Espuma de Pignons de Pin Grillés 14 €
Smoked Salmon cooked with Pine Thorn, Espuma of Pine Nut

Foie Gras aux Epices Douces et au Coteaux de l'Aubance,
Marmelade de Raisin Muscat Fumé 16 €
Foie Gras with the Sweet Spices, Côteaux de l'Aubance, Grape Fruit Marmelade

Deuxième Assiette, Seconde Plate

Poitrine de Porc Caramélisée au Miel de Sologne, Mousseline de Butternut 12 €
Caramelize Pork with Local Honey, Butternut Mousseline

Bonbon de Cabillaud, Champignons des Bois, Espuma d'Aïoli 12 €
Cod Filet, Mushrooms, Aioli Espuma

Mignon de Veau Farci aux Châtaignes, Crème de Panais au Pain d'Épice 14 €
Veal Filet Stuffed with Chestnut, Parsnip Cream, Gingerbread

Souris d'Agneau Confit au Sancerre Rouge, Embeurré de Pomme de Terre, Jus à la Figue 16 €
Lamb Shank Candied with Red Sancerre, Mash Potatoes, Fig Juice

Fromage

Assiette de Fromages Affinés 6 €
Two Cheeses

Plateau de Fromages Affinés 12 €
Selection of Cheeses

Dernière Assiette, Dessert,

Mont Blanc Vertigineux 9 €
Vertiginous Chestnut Cream, Meringue

Soufflé Glacé à la Noisette et Figue 10 €
Hazelnut Cold Souffle and Fig

Poire Pochée à l'Hibiscus, Tuile au Riz Soufflé 10 €
Poached Pear, Hibiscus

Millefeuille au Chocolat 70 % 12 €
Chocolate 70% Millefeuille

Suggestions

Carpaccio de Bœuf 12 €

*Duo de Frites Maison, Mayonnaise aux Herbes au Safran du Gatinais
Beef Carpaccio, French Potatoes, Herbs Mayonnaise with Safran*

Salade Gourmande 15 €

Menu Petit Gourmet 18 €

(Jusqu'à 11 ans / Till 11 years old)

Croustillant de Chèvre Chaud 5 €

Hot Goat Cheese Salad

ou

Salade de Saumon Fumé Maison 5€

Home-Made Smoked Salmon Salad

Filet de Bœuf Grillé, Frites 10 €

Beef Filet, French Potatoes

ou

Filet de Poisson du Jour, Légumes de Saison 10 €

Fish Filet, Végétales

Coupe de Glacée Barbe à Papa et Smarties 5 €

Ice Cream and Smarties

ou

Sabayon de Fruits de Saison 5 €

Sabayon with Fresh Fruits