

LA CARTE

PREMIÈRE ASSIETTE

Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits et brioche maison. 21 €*
Duck foie gras terrine, chutney, and homemade brioche

Crèmeux de tourteau et avocat, émulsion froide aux herbes. 18€
Creamy of crab and avocado, cold herb emulsion.

Tartare de dorade et concombre, vinaigrette hibiscus, citron vert et passion. 17 €
Dorado tartare and cucumber, hibiscus, lime and passion fruit salad dressing.

Tatin de tomates et jambon cru Vendéen. 14 €
Tomatoe tatin and ham

DEUXIÈME ASSIETTE

*** Panier individuel de frites maison +5.50€ ***

*** Individual basket of homemade fries +€5.50 ***

Plat Végétarien : Falafels, sauce tahini, achard de légumes, courgette rôties aux épices. 19 €
Vegetarian Dish: Falafel, tahini sauce, vegetable achar, zucchini.

Dos de maigre poêlé, émulsion de combawa et ses légumes glacés . 25€
Pan-seared fillet of meagre, kaffir lime emulsion, and summer vegetables

Filet de boeuf (FRANCE), pressé de pommes de terre, jus au porto. 27 €*
Beef fillet (France), pressed potato, port wine sauce.

Filet mignon de porc Roi Rose de notre région, pilaf de boulgour bio, sauce miel et thym. 22 €
Roi Rose Porc fillet, pasta, honey and thyme sauce.

Burger : Haché de boeuf Charolais 180gr, foie gras, frites maison et salade verte 24 €
Burger: 180g Charolais beef, foie gras terrine, homemade fries, and green salad.

FROMAGE

Plateau de fromages affinés 14€

Fromagerie l'Onctueuse à la Ferté Saint Aubin.

Mature cheese platter

From Fromagerie L'Onctueuse in La Ferté Saint Aubin

DERNIÈRE ASSIETTE 14 €

A commander en début de repas, merci pour votre compréhension.

Please, order at the beginning of your dinner, thank you for your understanding.

Tatin des Muids et douceur glacé à la vanille de Bourbon

Muids Tatin and vanilla ice cream

Tarte aux 2 chocolats grand cru (Guanaja 70% et Jivara 40%)

Grand Cru Chocolate pie (Guanaja 70% and Jivara 40%)

Tuiles de sorbets artisanaux, filet de miel de Sologne 1991 (La Ferté Saint Aubin)

Artisanal sorbets tiles, dash of Sologne honey (local production)

Fraisier (fraises de notre région) à la mascarpone, biscuits dacquoise

Strawberry cake with mascarpone and dacquoise biscuits (local strawberries)

MENU ENFANT

de 3 à 11 ans inclus

18€

Suggestion du chef

Frais et maison.

Dessert du chef

Frais et maison.

*Cuisine à base de produits frais, de saison et régionaux
Toutes nos viandes d'Origine Française*

