

# Notre Carte

## *Première Assiette, Starter*

*Raviole Végétale, Fromage et Crème de la Ferme de la Picannière 12 €\*  
Vegetable Ravioli, Farm Cheese and Cream*

*Focaccia d'Automne, Magret Fumé au Château, Légumes et Sous-bois 13 €\*  
Summer Focaccia with Château-Smoked Magret, Quail Egg and Salmon Egg*

*Carpaccio de Saumon Fumé au Château aux Herbes Fraiches 14 €  
Smoked Salmon Carpaccio at Château with Fresh Herbs*

*Foie Gras Mi-cuit aux Coteaux de l'Aubance et Epice Douce et Brioche Perdue 17 €  
Foie Gras with Sweet Spices, Coteau de l'Aubance, and French Toast*

## *Deuxième Assiette, Second Plate*

*Rouget en Deux Cuissons, Patate Douce, Crémeux de Mangue et Jus de Crustacés 20 €  
Red Mullet in Two Cooking, Sweet Potato in Crustacean Mousseline and Roasted, Creamy Mango*

*Caille Pochée et Confit, Maïs et Céleri à l'Ail Noir 24 €  
Poached Quail with Corn and Confit, Roasted Corn Cream and Celery Mousseline with Black Garlic*

*Pavé de Sanglier, Champignons des Bois et Marrons 18 €  
Wild Boar, Wild Mushrooms and Chestnuts*

*Filet de Bœuf Grillé de la Ferme de Sologne Jaffré, Pois Cassés, Carottes Glacées au Gingembre et Jus Corsé à la Coriandre 26 €  
Grilled beef tenderloin, ginger glazed carrots, and full-bodied coriander juice*

## *Fromage, Cheese*

*Assiette de 2 Fromages de la Région 7 €  
Two local Cheeses*

## *Dernière Assiette, Desert*

*Fondant au Chocolat 70% 9 €  
Chocolate fondant*

*La Figue dans tous ses états, Noix de Coco 11 €  
The Fig in all its States and Coconut*

*Tarte au Citron Yuzu 12 €  
Unstructured Yuzu Lemon Tart*

*Truffe de Bourgogne en Sablé, Burrata Crémeuse à la Vanille Bourbon 20 €  
Shortbread with Burgundy Truffle, Creamy Burrata with Bourbon Vanilla*

# *Suggestions*

*Carpaccio de Bœuf 16 €*  
*Pesto de Noix de Cajou, Salade verte*  
*Beef Carpaccio, cashew-nuts and green salad*

*Veloute de Courge du Berry 9 €*

*Menu végétarien 18 €*  
*Focaccia et soupe de légumes de saison*

*Assiette de Frites Maison 5 €*  
*Plate of french Fries*

## *Menu Enfant 18 €*

*Salade de Saumon fumé 7 €*  
*ou*

*Salade de Chèvre Chaud 6 €*

-

*Filet de Bœuf et Frite Maison 10 €*

*ou*

*Fish and Chips 10 €*

-

*Fondant au Chocolat 5 €*

*ou*

*Coupe Glacée et Smarties 8 €*