

MENU DÉCOUVERTE

Du mercredi au dimanche, midi et soir

34€00 **ENTREE + PLAT + DESSERT**

28€00 **ENTREE + PLAT** **OU** **PLAT + DESSERT**

ENTRÉES

- Houmous de Lentille verte, pickles de légumes croquants
- Oreiller de la Belle Sologne, moutarde onctueuse Martin Pouret

PLATS

- Aile de Raie et son beurre de gingembre, variation autour du butternut, poivre de câpre
- Epaule d'Agneau confite à l'ail noir, légumes d'automne, crème d'ail et jus au Miel de Sologne

Plat de fromage de nos régions AOC à partager (supplément 9€)

DESSERTS

- Notre spécialité maison, la Tarte Tatin
- Poire pochée au vin chaud, ganache chocolat noir Zabuye(83%), sauce chocolatée

Menu Enfant (-13 ans)

- 1 plat + 1 dessert au choix dans le menu découverte + 1 boisson 15€00

MENU CARTE

Du mercredi au dimanche, midi et soir

44€00 **ENTREE + PLAT + DESSERT**

CARTE

ENTRÉES

- Foie gras de canard mi-cuit glacis au vinaigre de géranium miel de Sologne et son pain d'épices 22€00
- Couteaux de Bretagne cuits en 2 façons, fumés et snackés, salade de salicorne, wakamé et choux rave, Perles de Sologne 28€00
- Houmous de Lentille verte, pickels de légumes croquants 18€00
- Oreiller de la Belle Sologne, Moutarde d'Orléans 18€00

PLATS

- Lièvre à la Royale, déclinaison de cerfeuil tubéreux 34€00
- Aile de Raie et son beurre de gingembre, variation autour du butternut poivre de câpre 20€00
- Epaule d'Agneau confite à l'ail noir, légumes d'automne, crème d'ail et jus au Miel de Sologne 22€00
- Noix de Saint Jacques en 2 cuissons, snackée et pochée au thé Topinambour et noisette 32€00

Plat de fromage de nos régions AOC à partager (supplément 9€)

DESSERTS

- Notre spécialité maison, la Tarte Tatin 9€00
- Poire pochée au vin chaud, ganache chocolat noir Zabuye(83%), sauce chocolatée 11€00
- Choux, Namelaka à la cacahuète, confit de Myrtille, fruits secs caramélisés et son sorbet myrtille 12€00