

*Menu 33 € par personne Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert*

*Ou*

*Menu à 38 € par personne, Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

*Amuse Bouche*



*Crèmeux de Potimarron aux Epices Douces,  
Cromesquis de Queue de Bœuf & Foie Gras, Emulsion de Châtaignes*

*Ou*

*Royale de Champignons, Tellines & Couteaux en Vinaigrette au Herbes Potagères,  
Espumas Iodé*

*Ou*

*Foie gras de Canard mit-cuit au Pineau des Charentes & son Chutney  
avec un supplément de 6 €*



*Pintade d'Orléans Cuite sur son Coffre, Jus à la Moutarde à l'Ancienne d'Orléans,  
Riz Japonica & Légumes de Saison*

*Ou*

*Retour de Pêche Cuit à l'Unilatéral, Purée de Charlotte, Piperade au Piment d'Espelette,  
Sauce Condimentée aux Aromates*



*Assortiment de Trois Fromages \*\*\**



*Dessert de Saison, Poires dans un Sirop Léger au Pineau des Charentes,  
Granité au Miel*

*Ou*

*Mousse Chocolat au Lait à la Fève de Tonka & Framboises, Sorbet Chocolat,  
Compotée de Framboises, Senteur Menthe, Tuile au Grué Cacao*

# Carte

## Entrées :

*Crèmeux de Potimarron aux Epices Douces,  
Cromesquis de Queue de Bœuf & Foie Gras, Emulsion de Châtaignes* 15 €

*Royale de Champignons, Tellines & Couteaux en Vinaigrette au Herbes Potagères,  
Espumas Iodé* 16 €

*Foie gras de Canard mit-cuit au Pineau des Charentes, Chutney de Potimarron* 21 €



## Poisson & Viandes :

*Pintade d'Orléans Cuite sur son Coffre, Jus à la Moutarde à l'Ancienne d'Orléans,  
Riz Japonica & Légumes* 23 €

*Retour de Pêche Cuit à l'Unilatéral, Purée de Charlotte, Piperade au Piment d'Espelette,  
Sauce Condimentée aux Aromates* 23 €



*Assortiment de Trois Fromages \*\*\** 12 €



## Dessert :

*Dessert de Saison, Poires dans un Sirop Léger au Pineau des Charentes,  
Granité au Miel* 13 €

*Mousse Chocolat au Lait à la Fève de Tonka & Framboises, Sorbet Chocolat,  
Compotée de Framboises, Senteur Menthe, Tuile au Grué Cacao* 13 €