

# Nos entrées



Bouquet de Saumon fumé par nos soins au Bois de Hêtre	16.50 €
Terrine de Foie gras de Canard et son Confit de poire de l'Orléanais	18.50 €
Assiette de Jambon Terre Basque	13.00 €
La Tomate en trois textures, La douceur de Tourteau et sa Tuile croustillante au Parmesan	18.00 €
Œuf parfaitement cuit, Haddock fumé et Fraîcheur de lentilles acidulées	14.00 €
Carpaccio de Saint Jacques, Pickles de radis rouges et noirs et Pesto de roquette	15.00 €
Tataki de Bœuf au sésame et soja, Céleri rémoulade rafraîchi au Yuzu	15.00 €
Duo de Poissons en tartare légèrement acidulé aux Agrumes et Mayonnaise au Combava	13.00 €
Cuisses de Grenouilles en persillade	22.00 €

# Nos Salades



Salade Berrichonne (Mesclun, Toasts de Chèvre du Gâtinais, Tomates cerises, Lardons et Pain de mie maison)	13.00 €
Salade gatinaise (Mesclun, Tomates cerises, Œufs sur le plat de nos provinces, Lardons et Pain de mie maison)	13.00 €
Méli-mélo de légumes de saison	15.00 €
Salade Terre et Mer (Céleri rémoulade, Haddock fumé, Saumon fumé, Jambon Terre Basque, Lentilles acidulées et Magret fumé)	16.00 €

## Nos Poissons



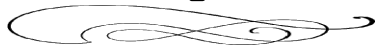
Filet de Bar en Viennoise de Chorizo, Endives braisées et fine Ratatouille du moment	18.50 €
La Saint-Jacques juste snackée et son Emulsion briochée, Risotto d'épeautre	24.00 €
Pavé de Saumon, Salpicon de Céleri à la pomme Granny Smith et Emulsion coco et citron vert	15.00 €

## Nos Viandes



Poêlée de Ris de Veau forestière et Jardin de minis légumes	24.00 €
Filet de Bœuf Limousin façon Rossini et son Gratin Dauphinois	25.00 €
Faux filet à la crème d'Olivet au foin et Frites maison	19.00 €
Entrecôte Limousine sauce Choron et ses Frites maison	21.00 €
Rognons de Veau à la graine de moutarde d'Orléans et Jardin de minis légumes	19.00 €
Côtelettes d'Agneau rôties au thym, Voyage autour du Panais	19.00 €

## Nos Fromages



Plateau de Fromages 10,00 € - Faisselle 6,00 € - Chèvre chaud 8,00 €

## Nos Desserts



Coupe Cheval Blanc *	8.00 €
Tarte Tatin revisitée et son Crèmeux au Caramel et Beurre salé	8.00 €
Eclair Pistache et Framboise	8.00 €
La Piña Colada autrement...	8.00 €
Croustillant au Chocolat et Praliné	8.00 €
Crème brûlée, Saveur du moment	8.00 €
Coupe Colonel *	9.50 €
Dessert du Jour	8.00 €
Vacherin glacé *	8.00 €
Coupe de glace ou Sorbet (3 boules) *	6.00 €

\* Glaces et sorbets non faits maison



Prix nets, service compris