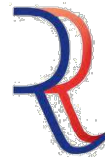


Nos entrées



Bouquet de Saumon fumé par nos soins au Bois de Hêtre, Légumes croquants et Gel acidulé	18.50 €
Terrine de Foie gras de Canard et son Confit de poire de l'Orléanais	21.00 €
Assiette de Jambon Terre Basque	13.50 €
Carpaccio de bœuf dans l'esprit d'un tataki laqué à la crème de balsamique, caviar d'aubergine aux baies de genièvre, minestrone de foie gras et tuile de pain au sésame kimchi	19.50 €
L'œuf translucide et variation de courge, chips au lard Colonnata	19.00 €
Bonbon de courgettes en duo, fraîcheur de crabe aux saveurs du Levant, purée de cresson à la coriandre et poudre d'olives Kalamata	23.00 €
Cuisses de Grenouilles en Persillade	22.00 €

Nos Salades



Salade Berrichonne (Mélange de jeunes pousses, Toasts de Chèvre, Tomates cerises, Lardons fumés et Croûtons maison)	13.00 €
Salade Gâtinaise (Mélange de jeunes pousses, Tomates cerises, Œufs sur le plat de nos provinces, Lardons fumés et Croûtons maison)	13.00 €
Méli-mélo de Légumes de Saison	15.00 €

Nos Poissons



Filet de bar en tempura, risotto acidulé au combawa et bisque de langoustines	24.00 €
Filet de Saint-Pierre, Déclinaison de butternut et crème émulsionnée au gingembre.	29.50 €
Pavé de Saumon à l'unilatérale, Légumes de saison glacés et sauce au beurre Nantais	18.00 €

Nos Viandes

Poêlée de Ris de Veau forestière et Jardin de minis légumes de chez Eric Roy	24.00 €
Filet de bœuf rôti, jus corsé au thym et pomme de terre légèrement Cuite dans un bouillon au safran du gâtinais	27.00 €
Faux filet sauce aux échalotes et Frites maison	19.00 €
Entrecôte rôtie sauce Diane et ses Frites maison	24.00 €
Rognons de Veau à la graine de Moutarde d'Orléans, Jardin de minis légumes de chez Eric Roy	21.00 €

Nos Fromages

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

Nos Desserts

Coupe Cheval Blanc *	8.00 €
Ananas poché dans un bouillon dans l'esprit d'un « Punch », crème mascarpone et biscuit pain de gêne.	8.50 €
La pomme en déclinaison et crumble aux dragées de Médicis, crème mascarpone a la fève de tonka.	9.50 €
Tartelette sous une autre forme garni d'un crémeux au chocolat blanc, figes rôti au miel du gâtinais.	9.50 €
Crème brulée aux graines de vanille, meringue croustillante	8.00 €
Coupe Colonel *	9.50 €
Dessert du Jour	8.00 €
Vacherin glacé aux fruits rouges *	8.00 €
Coupe de glace ou Sorbet (3 boules) *	7.00 €

* Glaces et sorbets non faits maison