

Menu du jour

Le gourmand - € 58

L'allégé – Entrée et Plat ou Plat et dessert - € 35
(servi uniquement au déjeuner **hors dimanche et jours**
fériés)

Le cabillaud et l'artichaut (28 €)

aux herbes du jardin, pickles de concombre, radis et
tomates marinés au citron

Quasi de veau farce légère (33 €)

(persil, coriandre, sésame)

servi avec les légumes du marché

Chocolat Equateur, Cassis, Framboise (16 €)

sur dacquoise amande

Menu Végétal – 48 €

Légumes d'été aux herbes du jardin (28 €)

Cannelloni de légumes, (29 €)

rouleau d'aubergine & caviar aubergine gingembre

rouleau de courgette à la tomate & marjolaine

sauce vierge

Sablé aux herbes du jardin, (16 €)

pêches poêlées au miel de Chenonceaux,

mousse Orellys, glace Poivre de Séchouan

Tous les plats peuvent être servis à la carte

Nous vous proposons le Caviar de Sologne

« Baerii » pour accompagner vos plats :

30g de Caviar 69€

50g de Caviar 112€

Suggestion de la cuisine

Filet de Barbue, 38 €

épinards, oignons rouge & baie de Batak

Homard bleu 56 €

tuiles croquantes aux herbes, crème à l'aneth

Menu Entre Loire & Cher

Le gourmand - € 88

L'allégé - Poisson ou viande - € 65

Petit-gris d'Anjou « tradition d'aujourd'hui » (25 €)

coulis de persil & crème d'ail

Quenelle de Brème, crème d'écrevisse (29 €)

mulet fumé

Volaille fermière de la Mangrière (38 €)

suprême aux herbes, jus corsé au foin

Plateau de fromages (16 €)

Les fraises au vin, souvenir de notre enfance (16 €)

sorbet légèrement épicé