

RESTAURANT

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

Epaule d'agneau confite (33 €)
légumes du marché, jus d'agneau au thym & crème d'ail

Poire pochée, chocolat Equateur (16 €)
Crèmeux verveine

Menu Végétal – 48 €

Les légumes de l'Automne (28 €)
épices légères, vinaigrette au gingembre,
sésame & pomme verte

Petit épeautre, (29 €)
Raviole de butternut baie de Timur,
champignons & Trévis, émulsion raifort

Sablé orange confite, (16 €)
mousse Orelys, glace Poivre de Séchouan

Menu enfant entrée, plat & dessert – 25 €

entrée & plat ou plat & dessert – 19 €

Velouté de légumes

Blanc de volaille façon blanquette,
pâte, tomates cerises aux herbes & parmesan

Moelleux au chocolat, glace vanille
Ou Glace « Terre Adélice » Bio & sablé
vanille, chocolat, abricot ou fraise

RESTAURANT

Tous les plats peuvent être servis à la carte, prix ()

Nous vous proposons le Caviar de Sologne « Baeri Royal »

pour accompagner vos plats :

30 g de Caviar 69 €

50 g de Caviar 112 €

Suggestion

Saint Jacques, 38 €

émulsion de coquillages aux épices,
chou-fleur caramélisé aux baies 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, mulot fumé (29 €)

Volaille fermière de la Mangrière (38 €)

suprême aux herbes, jus corsé au foin

Plateau de fromages (16 €)

Baba à la poire (16 €)

Poire tapée aux épices, crème diplomate à la vanille,
Poiré d'Eric Bordelet

Prix nets. TVA 10 % incluse