

## Menu du jour

### Formule complète - € 62

L'allégée – Entrée et Plat ou Plat et dessert - € 37  
(servi uniquement au déjeuner hors dimanche et jours  
fériés)

#### **Terrine de jarret, légumes d'été (27 €)**

Parfumés aux herbes du jardin

\*\*\*\*\*

#### **Le St Pierre, sauce vierge (36 €)**

Courgettes et pommes de terre nouvelles,  
gingembre, sauge et oignons rouges

\*\*\*\*\*

#### **Suprême aux fruits rouges (16 €)**

### Supplément plateau de fromages (19 €)

---

## Menu Végétal – 53 €

#### **La quinoa, champignons fermentés (29 €)**

Petit pois, mousse ail nouveau  
Betterave, baie rose, échalote confite

\*\*\*\*\*

#### **Pâtes aux orties de la ferme du Joyeux laboureur**

Oignons nouveaux, mini carottes, radis, (29 €)  
asperges vertes, courgettes à la sariette

\*\*\*\*\*

#### **Chocolat – framboise (16 €)**

**Nous restons à votre écoute  
en cas d'intolérance et d'allergies**

**Tous les plats peuvent être servis à la carte**

**Nous vous proposons le Caviar de Sologne**

**« Baerii » pour accompagner vos plats :**

**30g de Caviar 75 €**

**50g de Caviar 120 €**

---

**Suggestion de la cuisine**

**Homard bleu (58 €)**

**Tuiles croquantes aux herbes, crème à l'aneth**

**Crevettes nantaises, 41 €**

Purée truffée, émulsion de champignons

**Les fraises de Mme Fontaine 16 €**

parfumées aux herbes et au vin rouge de Loire

---

**Menu gourmand**

**Formule complète - € 93**

**L'allégée - Poisson ou viande - € 72**

**Petit gris ail & persil**

**« tradition d'aujourd'hui » (27 €)**

\*\*\*\*\*

**La Barbue (36 €)**

Oignons à la sarriette, artichauts

Emulsion aux coquillages

\*\*\*\*\*

**Le filet de bœuf et jarret confit, (42 €)**

jus au thym, légumes nouveaux,

betterave fumée et coriandre

\*\*\*\*\*

**Plateau de fromages (19 €)**

\*\*\*\*\*

**Baba à la fraise (16 €)**

**La carte et les menus sont élaborés à partir de produits frais, de saison et de provenance locale**

**Toutes nos viandes sont d'origine France**