

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)

Rouget Barbet (29 €)

Fenouil fermenté, confit et grillé
Emulsion retour des Indes

**Volaille fermière de La Mangrière
farci aux baies de la Jamaïque,
aubergines et tomates (33 €)**

Chocolat – menthe - citron (16 €)

Supplément plateau de fromages (19 €)

Menu Végétal – 53 €

La quinoa, champignons fermentés (28 €)

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