

LA CARTE GASTRONOMIQUE

LES ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON confit d'oignons à la grenadine, magret fumé	29
LES 5 COQUILLES ST JACQUES GRATINÉES beurre persillé, financier de carotte au cumin et romarin	36
ŒUF PARFAIT FORESTIER crèmeux aux champignons, mouillettes dorées	18
SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS flan d'épinards, crème citronnée à l'ancienne	22
LES 12 ESCARGOTS "HELIX ET FELIX" GRATINÉS beurre persillé	28

LES PLATS

LE JARDIN	
LES DÉLICES DU JARDIN BIO légumes de la Micro-Ferme des Sapins, saveurs niçoises	18
LA MARÉE	
PAVÉ D'OMBRINE MARINÉ AU SAFRAN galette de blettes bio, confit d'ananas	28
FILET DE SANDRE AU BEURRE DE SAFRAN DU GÂTINAIS nem d'oignons à l'orange, tourteaux	32
LA BOUCHERIE	
CŒUR DE RIS DE VEAU BRAISÉ EN COCOTTE émulsion aux morilles	41
ÉVENTAIL DE MAGRET DE CANARD jus au porto, poire au poivre de Sichuan	26
PAVÉ DE CERVIDÉ DE SOLOGNE foie gras de canard, sauce Grand Veneur	36
TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF foie gras de canard, émulsion aux morilles	42

LE PLATEAU DU MAÎTRE FROMAGER 11

L'ATELIER DOUCEURS

BABA AU RHUM crème légère citron & orange	16
PAVLOVA AUX FRAISES D'ANNE SOPHIE parfait glacé au Grand Marnier	18
PITHIVIERS FONDANT crème brûlée au pain d'épices & orange, glace pistache	12
CÈPE DE SOLOGNE À LA VANILLE crème glacée vanille, chocolat chaud, brownies	16
LA FARANDOLE LE LANCELOT tiramisu, mousse chocolat, baba, pithiviers, parfait pistache, profiterole	18
POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE baies de cassis, crème brûlée châtaigne, glace vanille	15

ACCORDS METS & VINS 12 cl

2 Verres 21 € | 3 Verres 29 € | 4 Verres 38 €

Prix nets exprimés en euros - Taxes et service inclus.