

VINS BLANCS DU VAL DE LOIRE

Bouteille 75 CL ½ Bouteille 37.5 CL

	2015 AOP / BIO COTEAUX DU LOIR – DOMAINE BELLIVIERE – Cépage Chenin Blanc « L'Effraie » _____	52 €	-
♥	2009 AOP QUARTS DE CHAUME – CHATEAU DE SURONDE – Cépage Chenin Moelleux _____	48 € (Bouteille 50 cl)	
	2016 AOP / BIO SAUMUR – DOMAINE DES ROCHES NEUVES – Cépage Chenin Blanc « L'insolite » _____	42 €	-
♥	2018 AOP TOURAINE CHENONCEAUX – DOMAINE LE BIHAN – Cépage Sauvignon _____	32 €	-
♥	2018 AOP TOURAINE – DOMAINE MERIEAU – Cépage Sauvignon « L'Arpent des Vaudons » _____	30 €	18 €
♥	2017 AOP TOURAINE VIEILLES VIGNES – DOMAINE MERIEAU – Cépage Sauvignon « Cœur de Roche » _____	36 €	-
♥	2018 AOP / MONTLOUIS – Dominique & Philippe IVANCIC – « Les Terres Turones » – Cépage Chenin Blanc _____	38 €	-
	2019 AOP CHEVERNY – DOMAINE LE CROC DU MERLE – Cépages Sauvignon & Chardonnay _____	28 €	-
♥	2019 AOP / BIO CHEVERNY – DOMAINE DE MONTCY – Cépages Sauvignon & Chardonnay _____	30 €	18 €
♥	2018 AOP / BIO COUR CHEVERNY – DOMAINE DE MONTCY- Cépage Romorantin _____	34 €	-
♥	2018 AOP ORLEANS – DOMAINE SAINT AVIT – JAVOY PERE & FILS – Cépage Chardonnay _____	28 €	-
	2019 AOP SANCERRE – DOMAINE MARTIN Cépage Sauvignon _____	44 €	-
	2018 AOP POUILLY FUME – DOMAINE TABORDET – Cépage Sauvignon « Les Petites eaux bues » _____	40 €	20 €
	2017 AOP MENETOU SALON – DOMAINE CHAMPAULT - Cépage Sauvignon _____	40 €	-
	2019 AOP QUINCY – DOMAINE DES BALLANDORS « Les Follets » - Cépage Sauvignon _____	32 €	-

VINS ROSES

	2019 AOP TOURAINE – DOMAINE MERIEAU – « La Rosée »– Cépage Pineau d'Aunis _____	28 €	-
♥	2019 AOP / BIO CHEVERNY – DOMAINE DE MONTCY – Cépages Pinot Noir & Gamay _____	28 €	-
♥	2019 AOP ORLEANS – DOMAINE SAINT AVIT, JAVOY Père & Fils – Cépage Pinot Meunier _____	28 €	-

VINS ROUGES DU VAL DE LOIRE

♥	2019 AOP / BIO SAUMUR CHAMPIGNY – CHATEAU YVONNE – Cépage Cabernet Franc _____	36 €	-
	2019 AOP / BIO CHINON – DOMAINE FABRICE GASNIER – Cépage Cabernet Franc « Pierres Chaudes » _____	34 €	19 €
	2018 AOP / BIO SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL – DOMAINE DE LA COTELLERAIE – Cépage Cabernet Franc _____	34 €	19 €
	2019 AOP TOURAINE – DOMAINE MERIEAU – Cépage Gamay « Le Bois Jacou » _____	28 €	17 €
♥	2011 AOP TOURAINE – DOMAINE MERIEAU «Les Grands Champs» - Cépage Cabernet Franc _____	36 €	-
♥	2017 AOP TOURAINE VIEILLES VIGNES - DOMAINE MERIEAU - Cépage Côt « Gueule de Boa » _____	46 €	-
	2018 AOP / BIO CHEVERNY – DOMAINE DE MONTCY – Cépages Gamay, Pinot Noir, Côt _____	30 €	-
	2018 AOP / CHEVERNY – DOMAINE DU CROC DU MERLE – Cépages Gamay, Pinot Noir _____	28 €	-
♥	2018 AOP ORLEANS CLERY Vieilli en fût de chêne – DOMAINE JAVOY – Cépage Cabernet Franc _____	32 €	-
	2019 AOP SANCERRE – DOMAINE MARTIN « Chavignol » - Cépage Pinot Noir _____	44 €	-
	2017 AOP MENETOU SALON – DOMAINE CHAMPAULT « La Parassy » - Cépage Pinot Noir _____	44 €	-

VINS DE BORDEAUX

♥	2015 AOP BORDEAUX VIEILLES VIGNES – CHATEAU HAUT L'ABEILLE – Cépage Merlot _____	36 €	-
	2012 AOP HAUT MEDOC – CHATEAU DUTHIL – Cépages Cabernet Sauvignon, Merlot _____	52 €	-
♥	2014 AOP LALANDE DE POMEROL – CHATEAU LA FLEUR DE VIAUD – Cépage Merlot _____	42 €	-
	2014 AOP MARGAUX – CHATEAU GISCOURS « La Sirène de Giscours » Cépages Cabernet, Merlot, Petit Verdot _____	76 €	-
♥	2015 AOP SAINT EMILION Grand Cru classé – CHATEAU CHEVALIER LESCOURS - Cépages Merlot & Cabernet Franc _____	48 €	-



JUSTE UN PLAT A LA CARTE : 28 €

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT : 35 €

ENTREE + PLAT + DESSERT : 47 €

ENTREE + PLAT + FROMAGES + DESSERT : 55 €

Chers clients,

J'ai choisi de vous proposer une carte courte qui se renouvelle souvent, selon les produits du marché et du jardin.

En cas d'allergies alimentaires ou de régime végétarien, nous vous remercions de le spécifier lors de votre commande.

Jérôme Farault – Chef de Cuisine

LES ENTREES

Foie Gras de Canard au Torchon – Chutney Poire de Pays – Pain de Fleurs

OU

Raviole – Viande fumée sur place – Champignon – Bouillon Miso – Gel de courge

LES PLATS

L'Esturgeon – Légumes du jardin – Jus de pomme

(Avec Caviar de Sologne : Supplément + 10 €)

OU

Carré de Porcelet Fermier – Gnocchis de Pommes de terre à l'Ail noir

Aigre doux Betterave & Moutarde d'Orléans

OU

Biche de Chasse Française – Champignon du Moment – Céleri – Infusion de Coing – Livèche

LES DESSERTS sont à commander en début de service

Mûres – Glace Meringue – Mousse de lait au Miel – Craquelin – Pollen

OU

Pomme & Raisin – Crème glacée aux épices douces – Biscuit Noisette – Verjus

Nos éleveurs, nos producteurs :

- Jean-Marie Charpentier – Montrieux en Sologne (41) : Framboises
- Magali Dufresne, Maraîchage – Dhuizon (41) : Légumes
- Pisciculture Hennequart – Saint Viâtre (41) : Esturgeon / Caviar de Sologne
- La Ferme de la Sensinière – Cour Cheverny (41) : Escargots
- La Ferme du Croc du Merle – Muides sur Loire (41) : Produits laitiers Faisselle, yaourts / Cassis / Vins de Cheverny
- Entreprise Vallegrain – Coudray au perche (28) : Cochon / Porcelet « Label Rouge »
- Sologne Frais (41) : Biche / Gibier / Foie gras de canard
- Jérémy Julien – Montrieux en Sologne (41) : Fromages de chèvre fermiers / Faisselles
- Chocolaterie Max Vauché – Bracieux (41) : Chocolat noir 70% Sao Tomé
- Le Cristal du Saulnier – Saint Georges d'Oléron (17) : Algues / Sels / Fleur de sel
- Pains de campagne – Glaces et sorbets Faits Maison
- Toutes les herbes fraîches, fleurs et certains légumes proviennent de notre jardin !