



PLAT A LA CARTE : 28 €

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT : 35 €

ENTREE + PLAT + DESSERT : 47 €

ENTREE + PLAT + FROMAGES + DESSERT : 55 €

MENU ENFANT : 16 €

(Jusqu'à 12 ans)

Pavé de bœuf – Pomme de terre – Légumes de saison

Sorbet Chocolat

Nos éleveurs, nos producteurs :

- La Ferme des Bruyères Sébastien Dassise – Cour Cheverny (41) : Œufs fermiers / Volailles plein air
- AB Pêcheurie de Loire Gilles Begaud – Carquefou (44) : Silure / Mulet / Anguille / Ecrevisses
- 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 / Cassis
- EARL Hiron – Montrieux en Sologne (41) : Fraises / Framboises / Fruits rouges / Asperges
- Sologne Frais Blois (41) : Boeuf Race à viande française/ Foie gras 1^{er} choix français
- Entreprise Vallegrain – Coudray au perche (28) : Porcelet « Label Rouge »
- Jérémy Julien – Montrieux en Sologne (41) : Fromages de chèvre fermiers
- 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 faits maison

Certains plats peuvent contenir les allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten, arachides, fruits à coques (noix, amandes, noisette), œufs, soja, lait, céleri, moutarde...

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



*En tant que cuisinier de métier, tous nos plats sont élaborés et préparés sur place avec des produits frais.
Nos glaces et sorbets sont faits maison à partir de fruits frais. Notre pain maison est pétri, façonné et cuit sur place.
Certains produits peuvent varier selon la disponibilité et l'arrivée du jour.*

Jérôme FARAULT, Chef de cuisine

LES ENTREES

L'ANGUILLE DE LOIRE

fumée par nos soins – crème de choux fleur – œuf de poule – herbes sauvages

OU

LE FOIE GRAS DE CANARD (supplément 6,50 €)

cuit au torchon – confiture d'échalotes grises – condiment pruneau bergamote

OU

L'ECREVISSE DU LAC DE GRAND LIEU

en ravioles – fumé de carcasse – saté – mélisse

LES PLATS

LE CARRE DE PORCELET « *Label Rouge* »

cannelloni de chou vert – aigre doux orange – miel de fleurs

OU

L'ESTURGEON DE SAINT VIATRE

endive braisée – pâte thaï – infusion de citronnelle – algues d'Oleron
(Supplément avec Caviar de Sologne + 8 €)

OU

LE BŒUF FRANÇAIS DE RACE A VIANDE

en pavé grillé – Pomme de terre macaire – sauce Choron

LES DESSERTS sont à commander en début de service

LA SELECTION DE FROMAGES FERMIERS D'ICI ET D'AILLEURS

OU

LA POIRE ET LE CHOCOLAT NOIR SAO TOME

crumble – biscuit éponge – mousse chocolat

OU

LA PRALINE ROSE

en crème prise – sorbet pamplemousse

OU

LE CITRON ET L'ANANAS

tube feuillantine – chutney fruits exotiques – fleur d'oranger