

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 €	-
♥	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 / BIO VOUVRAY – DOMAINE VINCENT CAREME – Cépage Chenin Blanc	38 €	-
	2018	AOP CHEVERNY – DOMAINE LE CROC DU MERLE – Cépages Sauvignon & Chardonnay	28 €	-
♥	2018	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	24 €	-
	2017	AOP SANCERRE – DOMAINE MARTIN « Les Monts Damnés » Cépage Sauvignon	44 €	-
	2018	AOP POUILLY FUME – DOMAINE TABORDET – Cépage Sauvignon « Les Petites eaux bues »	39 €	20 €
	2017	AOP MENETOU SALON – DOMAINE CHAMPAULT - Cépage Sauvignon	39 €	-
	2018	AOP QUINCY – DOMAINE DES BALLANDORS « Les Follets » - Cépage Sauvignon	32 €	-

VINS ROSES

	2018	AOP TOURAINE – DOMAINE LE BIHAN – Cépage Pineau d'Aunis	26 €	-
♥	2018	AOP CHEVERNY – DOMAINE DU CROC DU MERLE – Cépages Pinot Noir & Gamay	26 €	-
♥	2018	AOP ORLEANS – DOMAINE SAINT AVIT, JAVOY Père & Fils – Cépage Pinot Meunier	26 €	-

VINS ROUGES DU VAL DE LOIRE

♥	2018	AOP / BIO SAUMUR CHAMPIGNY – CHATEAU YVONNE – Cépage Cabernet Franc	36 €	-
	2018	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 €
	2018	AOP TOURAINE – DOMAINE MERIEAU – Cépage Gamay « Le Bois Jacou »	26 €	17 €
♥	2011	AOP TOURAINE – DOMAINE MERIEAU «Les Grands Champs» - Cépage Cabernet Franc	36 €	-
♥	2014	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 €	-
♥	2017	AOP ORLEANS CLERY Vieilli en fût de chêne – DOMAINE JAVOY – Cépage Cabernet Franc	30 €	-
	2017	AOP SANCERRE – DOMAINE MARTIN « Chavignol » - Cépage Pinot Noir	44 €	-
	2017	AOP MENETOU SALON – DOMAINE CHAMPAULT « La Parassy » - Cépage Pinot Noir	44 €	-

VINS DE BORDEAUX

♥	2016	AOP BORDEAUX BLANC – CHATEAU HAUT L'ABEILLE – Cépage Sauvignon Blanc & gris	28 €	-
♥	2015	AOP BORDEAUX VIEILLES VIGNES – CHATEAU HAUT L'ABEILLE – Cépage Merlot	28 €	-
	2012	AOP HAUT MEDOC – CHATEAU DUTHIL – Cépages Cabernet Sauvignon, Merlot	52 €	-
♥	2014	AOP LALANDE DE POMEROL – CHATEAU LA FLEUR DE VIAUD – Cépage Merlot	38 €	-
	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	46 €	-



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 chaque semaine,
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

Crudo de thon – Petit concombre – Crème d'écorces de citron fermenté – Tagète

OU

Raviole ouverte – Courge – Fromage de chèvre frais – Noisette – Huile de moutarde

LES PLATS

Volaille de l'Orléanais – Polenta de tomate ancienne – Bouillon tétragone citronnelle

OU

Dos de Maigre rôti au galanga – Aigre doux de géranium rosa – Légumes du moment

LES DESSERTS sont à commander en début de service

La Sélection de Fromages Fermiers d'ici et d'ailleurs

OU

Mirabelles du jardin – Crème glacée au pain de fleurs – Mousse de lait – Poudre d'hibiscus

OU

Le « Pastéis de Nata » au cassis – Crème glacée meringue – Gel de baie

Nos éleveurs, nos producteurs :

- AB Pêcherie de Loire Gilles Begaud – Carquefou (44) : Silure / Mulet / Anguille / Ecrevisses
- 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 / Cassis / Vins de Cheverny
- 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 / Volailles fermières
- Entreprise Vallegrain – Coudray au perche (28) : Cochon / Porcelet « Label Rouge »
- Jérémie 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 et fleurs proviennent de notre jardin !

MENU ENFANT Jusqu'à 12 ans : 16 €

Pièce de bœuf à la plancha – Pomme Macaire
Bâtonnet glacé de fromage frais & chocolat Maison