



À partager / Apéritif :

- Brioche beurre maitre d'hôtel, soit aux escargots
- Petit-Gris d'Olivet, soit aux champignons de saison 10e
- Moule frite 2.0, mayonnaise curry, amande 10e

Entrées :

- Œufs mayonnaise, carotte, clémentine, coriandre 11e
- Thon rouge, betterave, chou rave, citron combava 13e
- Bœuf braisé, moelle, poireaux, bouillon pot au feu 12e

Plats :

- Saint Jacques, chorizo, cèleri, boulgour, sésame 27e
- Côte et joue de cochon, topinambour, sauce charcutière 28e
- Risotto petit épeautre, courge, mimolette, vin jaune 24e

Fromage / Desserts :

- Assortiment de fromages (Victor) salade de saison 10e
- Mont-Blanc marron, vanille, praliné café 12e
- Crémeux citron, noisette, citron caviar 12e
- Poire pochée à la fève de tonka, tigré au chocolat 11e

Menu dégustation en 5 services

(Servi uniquement le soir sur l'ensemble de la table) **55e**

Menu du midi (servi uniquement du mercredi au vendredi hors jour férié) :

Entrée/plat/dessert : 28e

Entrée/ plat ou Plat/ dessert : 22e

Producteurs : Martin Pouret, Isabelle Tassin, Julie et Nicolas Briant,
Yves De Rochefort, Joëlle Etienne, Madame Sevin, Loiret escargots...

Origine Viande : née, élevée, abattue en France. Cochon origine : Espagne
Prix nets en euros, TVA et service compris.

Moyens de paiements acceptés : CB, Chèques, Espèces