



A partager :

- Cromesquis champignons, beurre maître d'hôtel, scamorza 9e
- Foie gras mi-cuit, tomate confite, brioche au piment fumé 15e

Entrées :

- Œufs mayonnaise, céleri rémoulade, sarrasin soufflé
[Champion du Monde de l'Œuf Mayonnaise 2025 ASOM] 11e
- Carpaccio de daurade, pastèque, vinaigre de framboise, radis 13e
- Salade Caesar 2.0 14e

Plats :

- Lieu jaune, cerise, haricot vert, salicorne, estragon 27e
- Aubergine panée, faisselle de chèvre, piperade 24e
- Joue de porc confite, risetti, courgette, colonnata, parmesan 28e
- Filet de bœuf Charolais, sauce au poivre, purée, brocoletti 38e

Fromage / Desserts :

- Chariot de fromages de chez Victor, salade de saison 10e
- Fruits rouges du Loiret, pistache, menthe lavande 14e
- Baba aux fraises, fleur de sureau, glace cheesecake 14e
- Chocolat 70%, brownie, graines de tournesol 14e

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 : Julien Thurel, Isabelle Tassin, Julie et Nicolas Briant, Yves De Rochefort, Jean Charles Lemeunier, Joëlle Etienne, Trésors de Beauce ...

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

Moyens de paiements acceptés : CB, Chèques, Espèces