



À partager / Apéritif :

- Brioche d'escargots Petit-Gris d'Olivet, persil, ail 10e
- Moule frite 2.0, mayonnaise curry, amande 10e
- Tzatziki, crackers à la farine de petit épeautre 9e

Entrées :

- Œuf mimosa, oignon doux, comté, noisette 12e
- 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
- Champignons, panisse, butternut, ail noir 24e

Fromage / Desserts :

- Assortiment de fromages (Victor) salade de saison 10e
- Mont-Blanc marron, vanille, praliné café 12e
- Crèmeux citron, noisette, citron caviar 12e
- Raisin, verjus, blanc en neige, pomme, shiso 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.
Prix nets en euros, TVA et service compris.

Moyens de paiements acceptés : CB, Chèques, Espèces