

La Carte

Entrées

Foie gras fraîchement poêlé, compression de Pommes – jus à la Canneberge	35€
Langoustines en nage – Caviar de Sologne – Légumes croquants	38€
Escargots du Loir « Bio » - raviole de Champignons – bouillon d’Herbes	36€

Poissons

Le Saint-Pierre cuit au Beurre noisette – Panais – Oursin	46€
Poisson retour de Criée	40€

Viandes

Ris de Veau rôti au Sautoir - Topinambour et Truffe de Mr Doussineau	44€
Pintade « Perle Noire » d’Adèle Champdavoine en deux services (pour 2 personnes)	80€
-Le Suprême – gnocchi de Pomme de Terre herbacé	
-La cuisse confite en salade	
Le Chevreuil à la Braise – légumes Racine – sauce Poivrade	42€

Fromage

La sélection de Fromages locaux frais et affinés	16€
--	-----

Desserts

Le Choco-Truffe	20€
Soufflé à la liqueur d’Orange de la maison Girardot	20€
Les Citrons de chez Bachès	20€