

Menu à 18 €

(Sauf Week-end et Jours Fériés)

A Choisir dans le menu à 29€

Avec Entrée et Plat **OU** Plat et Dessert.

Menu à 29 €

- *Feuilleté d'Asperges de Pays, Sauce Mousseline au Raifort.*
- *Marbré de Lapin et Foie Gras Servi avec son Mesclun.*
- *Marinade de Saumon au Jus de Yuzu et Graines de Sésame au Wasabi.*

- *Filet Mignon de Porc, Jus aux Essences de Morilles.*
- *Filet de Dorade Juste Saisi Servi avec un Jus Dissocié.*
- *Plat du Jour Selon le Marché.*

- *Pot de Crème à la Vanille et Caramel au Beurre Salé et Madeleine Tiède.*
- *Fondant Tiède au Chocolat, Glace Vanille.*
- *Macaronade de Fraises Gariguettes et Son Sorbet.*

Supplément :

- Plateau de Fromages à 6 € (A raison de 3 fromages)

Nos Jours de Fermeture : Dimanche Soir et lundi

Suggestions de Quelques Vins :

- Quincy (Philippe Portier)	29 €
- Reuilly Rosé (Gérard Bigonneau)	24 €
- Coteaux du Giennois (E.Balland)	25 €
- Saumur (F.Bimont)	28 €
- Menetou-Salon (P.Clément ou B.Minchin)	33 €
- St Nicolas de Bourgueil « Les Perruches » (G.Vallée)	30 €
- Sancerre »Emmanuelle Mellot »(Alphonse Mellot)	35 €
- Côte Rôtie »Cuvée La Germiné » (Domaine Duclaux)	52 €
- Louis Roederer Brut 1er	66 €

Menu à 49 €
(Entrée, Plat, Fromages et Dessert)

Ou Carte :

- 1 Plat à 21 €
- 2 Plats à 38 €
- Fromages ou Dessert à 11 €

Les Entrées:

- Salade de Ris de Veau Croustillant et Légumes Printaniers de nos Maraîchers.

- Foie Gras Mi-Cuit puis Mariné, Moutarde de Meaux et Ciboulette.

- Méli-mélo de St Jacques et Gambas aux Asperges Vertes et Beurre d'Agrumes.

Les Plats :

- Goujonnettes de Lotte, Bouillon au Safran du Gâtinais et Herbes Folles.

- Tournedos de Filet de Bœuf au Cœur de Foie Gras.

- Filet d'Agneau Rôti, Semoule de Blé Dur et Epices à Coucous.

Viande Bovine Française

Les Fromages :

- *Plateau de Fromages.*
- *Rôti de Maroilles.*

Les Desserts :

- *Profiterolles aux Praslines Mazet Sauce Caramel.*
- *Sablé aux Fraises Gariguettes et son Sorbet, Crème Légère à la Vanille.*
- *Palette de nos Douceurs.*

Menu Dégustation à 60 € par personne.

Plusieurs Petits Plats

Proposés par le Chef pour l'ensemble de la Table

Ces menus sont à choisir dans le menu à 29€ :

Menu Enfant à 14€ (Plat et Dessert)

Menu des Petits Gourmets à 18€

(Entre, Plat et Dessert)

(Nos Plats en Plus Petites Portions)

(Jusqu'à 12 Ans)