

## ENTRÉES

**À partager : Terrine de gibiers de Sologne 200g**

**12€**

**La langoustine traverse les Alpes**

Raviole de langoustine, orange sanguine,  
carottes

**24€**

**L'œuf et la truffe**

Œuf parfait, céleri rave confit et  
bouillon herbacé, truffe melanosporum

**26€**

**La croûte, la volaille et le ris**

Ris de veau, volaille du Luteau, trompette de la mort et baie de la Jamaïque en croûte

**22€**

## PLATS

**Truite des Hauts de France**

Topinambour fumé et rôti, beurre noisette

**28€**

**Dos de chevreuil solognot**

Choux farci végétal, sauce périgourdine

**36€**

**Poule et crème**

Poulet jaune du Luteau poché, panais et  
champignons de Paris, sauce poulette

**26€**

**Pomme de ris de veau doré**

Tagliatelle de châtaigne, persil, sauce  
Beuchelle

**40€**

## DESSERTS

Assiette de fromages régionaux de Julien Pinglot

**14€**

**Soufflé chaud**

Crème de marron, glace à la crème  
fraîche

**14€**

**Crêpe Mademoiselle**

Flambées Grand Marnier, agrumes,  
sorbet shiso vert

**14€**

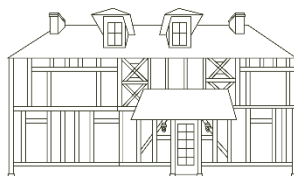
**Pomme et Poire**

Comme une tatin, crème citronnée, caramel de fruit

**14€**

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou d'allergies. Prix nets en euros, TVA et services inclus.



Pour les enfants, nous proposons des demi-portions issues de la carte, avec un tarif ajusté.

### **LE MENU SURPRISE en 3 services : 46€**

Laissez-vous porter par l'inattendu.

Aucune carte, aucun indice : Tout est surprise ! Le chef s'inspire des produits du moment et de sa créativité pour composer votre repas.

Il vous suffit de nous indiquer vos intolérances et allergies.

### **LE MENU SOLOGNE en 4 services : 68€**

Une aventure gastronomique complète.

#### **L'œuf et la truffe**

Œuf parfait, céleri rave confit et bouillon herbacé,  
Truffe Melanosporum

#### **Esturgeon « meunière » de la famille Hennequart**

Topinambour fumé et rôti, beurre noisette

#### **Dos de chevreuil solognot**

Choux farci végétal, sauce périgourdine

#### **Pomme et Poire du Val de Loire**

Comme une tatin, crème cru citronnée

#### **- Servis pour l'ensemble de la table -**

Nous remercions nos fournisseurs

Emilie Chigot - Légumes et herbes aromatiques (45)

Maison Laugier - Fruits et légumes (45)

Le mareyeur - Poissons et coquillages (18)

L'atelier du Loup - Viandes, gibier et abats (41)

Terre exotique - Epices (37)

Atelier gourmand - Pain (41)

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances ou d'allergies. Prix nets en euros, TVA et services inclus.