



## 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.