



ENTRÉES

À partager : Terrine de gibiers de Sologne 200 g

12€

Saint-Jacques de Port-en-Bessin

Onctueuse et fumée, radis rose et navet,
Chlorophylle de lamier

24€

Betterave en lisière de forêt

Jambon de sanglier fumé, betterave
crue et cuite, lierre terrestre

20€

Foie gras de canard

Tombée d'endives et poires, baie de la Jamaïque

30€

PLATS

Faux-filet de Salers

Bonbon de blettes, oignon doux,
Sauce bordelaise

26€

Lieu jaune du Guilvinec

Travail de la carotte et du satay,
Fumé caramélisé

28€

Le Roi Rose de Touraine

Première asperge verte, ail des ours
Sauce au poivre long de Java

28€

Pomme de ris de veau doré

Céleri rave confit au sel, noix
Jus de veau et vinaigre d'Orléans

40€

DESSERTS

Assiette de fromages régionaux de Julien Pinglot

14€

Miel de forêt de Sologne

Bavaroise miel de forêt, hypocras, sablé
breton

14€

Pavlova aux agrumes

Orange sanguine, clémentine et main
de Bouddha confite, sorbet Shiso vert

14€

Soufflé chaud

Pomme Granny Smith, Poire d'Olivet, glace crème fraîche

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 « proche de ma Sologne » en 4 services : 68€

Une aventure gastronomique complète.

Betterave en lisière de forêt

Jambon de sanglier fumé, betterave crue et cuite, lierre terrestre

Esturgeon « meunière » de la famille Hennequart

Travail de la carotte et du satay, fumé caramélisé

Le Roi Rose de Touraine

Première asperge verte, ail des ours

Sauce au poivre long de Java

Miel de forêt de Sologne

Bavaroise miel de forêt, hypocras, sablé breton

- 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)

Les ruches de Sologne - Miel et Hypocras (41)

Ferme de la Faubonnière - Volailles (41)

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.