



## A PARTAGER : made in Sologne

**Terrine Maison de gibier - 200 g**  
12€

**Jambon de sanglier**  
9€

### ENTREES

**Haddock & César**  
En fraîcheur, pommes grenailles, radis rose,  
Sauce César.  
21€

**La reine de Sologne**  
Asperge blanche en deux cuisson, ail  
des ours, émulsion citronnée, seigle.  
19€

**Foie gras de canard**  
Tombée d'endives et poires, baie de la Jamaïque  
30€

### PLATS

**Canette de Mayenne**  
Filet rôti, sucrine braisé, betterave,  
Gastrique au vinaigre Martin Pourret  
25€

**Rouget du Guilvinec**  
Variation d'aubergines du Loiret,  
Fumé caramélisé & jus végétale  
32€

**Le Roi Rose de Touraine**  
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 à la Moutarde D'Orléans  
40€

### DESSERTS

Assiette de fromages régionaux de Julien Pinglot  
14€

**Miel de forêt de Sologne**  
Bavaroise miel de forêt, hydromel, sablé  
breton  
14€

**Pavlova aux agrumes**  
Orange sanguine, clémentine et main  
de Bouddha confite, sorbet Shiso vert  
14€

**Soufflé Grand Marnier**  
Orange confite, Grand Marnier, glace citron de Syracuse  
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.**

#### **La reine de Sologne**

Asperge blanche en deux cuisson, ails des ours,  
Émulsion citronnée, seigle.

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

Variation d'aubergine du Loiret, fumé caramélisé & jus végétale

#### **Le Roi Rose de Touraine**

Asperge verte, ail des ours  
Sauce au poivre long de Java

#### **Miel de forêt de Sologne**

Bavaroise miel de forêt, hydromel, sablé breton

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

Nous remercions nos fournisseurs

EARL Rousseau – Asperge blanche de Sologne (41)

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 Hydromel (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.