



A PARTAGER: made in Sologne

Terrine Maison de gibier - 200 g
12€

Jambon de sanglier
9€

ENTREES

Tourteau rémoulade
Concombres et navets, écrin aux herbes du
jardin
26€

La reine de Sologne
Asperges blanches en deux cuisson, ail
des ours, émulsion citronnée, seigle.
18€

Cœur de cynara
Cuit en barigoule, jardin de courgette, salaison de sanglier
22€

PLATS

Agneau du Monestois
Confit, asperges vertes et oignons
nouveaux, citron confit
27€

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

Filet de bœuf français
Petits pois & pommes de terre grenaille,
Jus de bœuf corsé, huile de sauge
29€

Pomme de ris de veau doré
Carottes printanières & pois cassés
Jus de veau à la moutarde d'Orléans
40€

DESSERTS

Assiette de fromages régionaux de Julien Pinglot
14€

Orge au lait
Orge crémeux, caramel beurre salé,
ganache chocolat, miel
14€

Soufflé chaud
Soufflé à la liqueur de Chambord,
streuzle amande, glace amarena
14€

Fraise de Sologne
Au naturel, confite, en sirop
Crème aux œufs à la vanille de Madagascar
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

Agneau du Monestois

Confit, asperge verte et oignon nouveau, citron confit

Soufflé chaud

Soufflé à la liqueur de Chambord, streuzle amande,
Glace amarena

- Servis pour l'ensemble de la table -

Nous remercions nos fournisseurs

Maison Hennecart – Esturgeon (41)

EARL Rousseau – Asperge blanche et fraises 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)

La ferme du Monestois – Agneaux (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.