



A PARTAGER: made in Sologne

Terrine Maison de gibier - 200 g
12€

Chiffonnade de sanglier
9€

ENTREES

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

Bœuf au couteau
Équilibre umami & acidité, chlorophylle
d'estragon
18€

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

PLATS

Agneau du Monestois
Cuit longuement, aubergine et coco du
Loiret, jus de rôti, poivre long de Java
28€

Turbot du Guilvinec
Travail autour du brocoli, cassis,
Poivre de Sichuan
42€

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,
streusel amande, glace amarena
14€

Fraise de Sologne, comme une charlotte
Fraises crues et cuites, syphon mascarpone
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.

Cœur de cynara

Cuit en barigoule, jardin de courgette, salaison de sanglier

Esturgeon rôti de la famille Hennequart

Travail autour du brocoli, cassis et poivre de Sichuan

Agneau du Monestois

Cuit longuement, aubergine et coco du Loiret, jus de rôti, poivre long de Java

Soufflé chaud

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

- Servi pour l'ensemble de la table -

Nous remercions nos fournisseurs

Maison Hennequart – 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.