



A PARTAGER: made in Sologne

Terrine Maison de gibier – 200 g
12€

Chiffonnade de sanglier
9€

ENTREES

Truites en gravelax
Tartelette croustillante aux haricots verts &
sauce gribiche aux herbes du jardin
20€

Boeuf au couteau
Équilibre umami & acidité, émulsion
citronnée, chlorophylle d'estragon
19€

Comme une tarte à la tomate
Tomate de l'Orléanais, burrata, shiso, moutarde d'Orléans
22€

PLATS

Volaille de la ferme du Luteau
Betterave primeur déclinée, cassis, poivre
de Timut
29€

Quenelle de brochet
Petits pois frais et en purée, pleurotes,
bisque crémée
30€

Filet de bœuf français
Polenta crémeuse au maïs, piquillos &
condiment maïs grillé, jus de bœuf
32€

Pomme de ris de veau doré
Choux fleur caramélisés, fleurette,
oseille, jus de veau corsé
42€

DESSERTS

Assiette de fromages régionaux de Julien Pinglot
14€

Praliné amande & noisette
Génoise, fruits secs caramélisés, siphon
praliné, lait d'amande
14€

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

Pêche et nectarine
Clafoutis pêche- nectarine, pâtissière à la pêche, nectarine rôtie & pêche blanche
glace 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.

Comme une tarte à la tomate

Tomate de l'Orléanais, burrata, shiso, moutarde d'Orléans

Quenelle de brochet

Petits pois frais et en purée, pleurotes, bisque crémée

Volaille de la ferme du Luteau

Betterave primeur déclinée, cassis, poivre de Timut

Soufflé chaud

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

- Servi pour l'ensemble de la table -

Nous remercions nos fournisseurs avec qui nous travaillons pour cette carte :

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.