



A PARTAGER: made in Sologne

Terrine Maison de gibier – 200 g
12€

Chiffonnade de sanglier
9€

ENTREES

Caillette de plumes
Volaille du Luteau & canard de la
Faubonnière, épinards, ail noir, crème de jus
22€

Fin d'été & mulot fumé
Ratatouille, haricots rouges, poutargue,
vinaigrette de légumes
20€

Foie gras poêlé
Travail autour de la betterave de Mme Chigot
30€

PLATS

Canard de la Faubonnière
Panais et condiment maïs, gastrique de
canard
32€

Homard breton
Pomme de terre, fondue de poireaux,
bisque crémée
40€

Râble de lapin
Farci, carottes et marjolaine, agrumes, jus
de lapin
29€

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€

Amande & noisette
Tartelette noisette, syphon praliné, fruits
secs caramélisés, crème anglaise
14€

Soufflé chaud
Figues de mon papa, glace crème
fraiche & feuille de figuier
14€

Mirabelle de Colombier
Mille-feuille, confit de mirabelle acidulé, pâtissière mirabelle, glace vanille
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.

Caillette de plumes

Volaille du Luteau & canard de la Faubonnière,
Épinards, ail noir, crème de jus

Quenelle de brochet

Haricots verts et beurre, agrumes, bisque crémée

Canard de la Faubonnière

Panais et condiment maïs, gastrique de canard.

Soufflé chaud

Figues de mon papa, glace crème fraîche & feuille de figuier

- 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)

Ferme de la Faubonnière - Canard et Volaille (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.