

A PARTAGER: made in Sologne

Terrine Maison de gibier - 200 g
12€

Chiffonnade de sanglier
9€

ENTREES

Voyage de cucurbitacées
Butternut, potimarron, courge musquée de Provence, noisette et persil
22€

Mer & Loiret
Langoustine, patate douce et chou chinois, vinaigrette de bisque à la moutarde d'Orléans
27€

Pithiviers de Plume
Colvert et foie gras en croûte feuilletée, chou vert, double sauce
30€

PLATS

Gallinacé de la ferme du Luteau
Champignons de paris, poireaux et carottes, sauce blanquette
29€

Homard breton
Pomme de terre, fondue de poireaux, bisque crémée
42€

Lièvre à la royale
Inspiré d'Antonin Carème, salsifis et cèleri-rave, poudre de ronce
52€

Chevreuil de sept heures
Blettes gratinées et condimentées, jus de chevreuil corsé
28€

Ris de veau français, selon arrivage – 42€

DESSERTS

Assiette de fromages régionaux de Julien Pinglot
Servis avec un choix de gelés des Mellifères de Sologne
14€

Pomme et Poire du Loiret
Comme une tatin, poire acidulée, crème aux agrumes
14€

Soufflé chaud
Réalisé à base de poudre d'aiguilles de sapin, glace Chartreuse
14€

Mont-blanc cassis
Crème de marrons, meringue, poudre de cassis, glace 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.

Voyage de curcubitacées

Butternut, potimarron, courge musquée de Provence, noisette et persil

Esturgeon meunière

Pomme de terre, fondue de poireaux

Chevreuil de sept heures

Blettes gratinées et condimentées, jus de chevreuil corsé

Soufflé chaud

Réalisé à base de poudre d'aiguilles de sapin, glace Chartreuse

- 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)
Mélifère de Solgone – Plantes et poudre aromatique (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.