

Couleurs D'Automne

Truite et Œuf Fumés Maison, Mousseline de Pomme de Terre à la Liqueur Végétale

Ou

Lapin Snacké aux Graines de Sésame, Carottes Confites à L'Estragon

.....

Dos de Cabillaud et Vitelotte, Brandade au Curry et Beurre Savagnin

Ou

Paleron de Boeuf à la Sarriette, Crumble de Potimarron au Comté

.....

Croustillant de Brie Moelleux, Marmelade de Poire Aux Épices

Ou

Verdurette de Salade Potagère aux Noix Concassées

.....

Amandine Feuilletée à la Fleur d'Oranger, Figue Fraîche, Glace Vanille/Miel

Ou

Pomme Rôtie à la Crème de Paimpolait, Marrons et Lait de Coco Glacés

Entrée - Plat - Fromage/Salade - Dessert 38 €

.....

Avec Sélection de Vins 51 €

Blanc : AOC Quincy "Les Demoiselles Tatin" - Domaine Tatin

Rouge : AOC La Clape - Valade

Tous les Mets des Menus Peuvent Être Dégustés Individuellement

Saison à la Carte : Entrées 29€ / Plats 37€ / Desserts 14€

Couleurs d'Automne : Entrées 10€ / Plats 19€ / Fromages ou Desserts 8€

Nos Producteurs:

- Ludovic Guillaume : Pigeonneaux du Gâtinais à Ladon
- Danny, Patricia et Leslie Ollivier : Eleveur Truite St Aignan le Jaillard
- Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient
- Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle Saint Mesmin
- Damien Lepeintre : La Fermé Positive à Fleury les Aubrais
- Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal
- Arnaud Lory : Les Saveurs du Cachemire
- Maison de la Prasline Mazet à Montargis

Saison à la Carte

Pour Commencer :

Noix de Saint Jacques à Cru Iodées au Citron Caviar, Poivre de Cubèbe

Ou

Œuf de Poule Confit, Asperges Vertes aux Morilles, Sauce Vin Jaune

Ou

Foie Gras de Canard au Butternut, Bouquet d'Endives aux Noix / Raisins

Pour Suivre :

Lieu Jaune cuit à l'Unilatéral, Raviole de Champignons, Émulsion Homardine

Ou

Suprême de Pigeon au Nougat Cacaoté, Polenta et Carottes au Yaourt Grec

Ou

Ris de Veau en Croûte de Pistache, Panais Glacé et Compotée de Citron / Abricot

Pour Finir :

Meringues Pralinées Noisettes, Fromage Blanc au Pomelos

Ou

Crème de Châtaigne au Cassis, Blanc Mousseux au Jus de Betterave

Ou

Chocolat Grand Cru Équatorial, Crèmeux Léger aux Gavottes Croustillantes

(Pour votre Plaisir, un Verre de Rouge Moelleux 6€)

Entrée - Plat - Dessert 69 €

Salade et Fromages Travillés

Verdurette de Salade Potagère aux Noix Concassées - 7 €

Croustillant de Brie Moelleux, Marmelade de Poire Aux Épices - 9 €

Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins - 11 €

" Les Vins Du Moment "

		Verre 12 Cl	Bouteille 75 Cl
Blanc : IGP Pays D'Oc "Extrait De Romarion" Viognier	Les Vignerons D'Ensédune	7 €	39 €
Blanc : AOC Macôn-Lugny "Les Crays"	Joseph Drouhin	11 €	53 €
Rouge : VDF Genouillet	Domaine Tatin	9 €	45 €
Rouge : AOC Vacqueyras "Delas"	Domaine des Genets	10 €	49 €