

# Saveurs Printanières

Effiloché de Lapin aux Aromates, Minestrone de Légumes et Chorizo

Ou

Encornet Snacké à l'Huile d'Olive, Crème de Piquillos au Curry

.....

Agneau Rôti au Kari-gosse, Tian Méridional à la Socca

Ou

Filet de Muge et Romarin, Étuvée de Petits Pois au Beurre Blanc

.....

Crèmeux de Chèvre Frais au Miel d'Acacia, Copeaux de Chavignol

Ou

Bouquet de Salades et Pousses de Betterave, Yaourt au Raifort

.....

Tarte Fine de Pommes Vertes et Amandes, Sorbet Tomate à la Vanille

Ou

Panna Cotta à la Fève de Tonka, Fraîcheur de Framboises, Tuiles aux Pralines

**Entrée - Plat - Fromage/Salade - Dessert 38 €**

.....

**Avec Sélection de Vins 51 €**

(2 Verres de 12 Cl)

**Blanc** : AOC Côtes du Rhône "Les Abelhas" - Domaine St Etienne 

**Rouge** : AOC Touraine CÔT "L'Élixir" - Léo Midoir 

## Tous les Mets des Menus Peuvent Être Dégustés Individuellement

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

Saveurs Printanières : Entrées 10€ / Plats 19€ / Fromages ou Desserts 8€

### Nos Producteurs:

- Sylvie Beaulieu et Sébastien Bourgoins : Asperges de Clery St André
- Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient
- Damien Lepeintre : La Ferme Positive à Fleury les Aubrais
- Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle Saint Mesmin
- La Ferme du Luteau : Volaille Fermière à Beaune-La-Rolande
- Thomas Dherbécourt : Loiret Escargot à Olivet
- Miel D'Acacia : Apiculteur à La Ferté Saint Aubin
- 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 :

Rémoulade d'Asperges Blanches au Jambon Ibérique Parfumé à la Cardamome

Ou

Cromesquis de Cagouilles en Persillade, Œuf de Poule, Navets Confits à l'Anis

Ou

Plancha de Gambas au Basilic, Fleurs de Courgettes Farcies aux Moules Marinières

## Pour Suivre :

Barbue ou Turbot (selon pêche), Mijoté d'Artichaut et Champignons Grecs

Ou

Volaille Fermière de Luteau au Beurre de Crustacés, Galette à l'Ail des Ours

Ou

Ris de Veau Acidulé aux Granny Smith, P de Terre Nouvelles et Asperges Vertes

## Pour Finir :

Croustillant de Vanille Torréfiée, Riz au Lait, Caramel Beurre Salé

Ou

Tuile Craquante de Gariguettes à l'Amande Amère, Sorbet Fraise

Ou

Chocolat Tiède Extra Bitter, Glace Lavande et Fleur de Violette

**Entrée - Plat - Dessert 69 €**

## Salade et Fromages Travillés

Bouquet de Salades et Pousses de Betterave, Yaourt au Raifort - 7 €

Crèmeux de Chèvre Frais au Miel d'Acacia, Copeaux de Chavignol - 9 €

Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins - 13 €

## " Les Vins Du Moment "

	Verre 12 Cl	Bouteille 75 Cl
<b>Blanc</b> : AOC Côtes du Rhône "Les Abelhas" - Domaine St Etienne 	7 €	39 €
<b>Blanc</b> : VDF Chenin "Midoir par Nature" - Léo Midoir 	9 €	43 €
<b>Blanc</b> : AOC Petit Chablis "Dame Nature" La Chablisienne 	11 €	45 €
<b>Rouge</b> : AOC Touraine CÔT "L'Élixir" Léo Midoir 	7 €	39 €
<b>Rouge</b> : AOC Costières de Nîmes "Le Caprea" Domaine St Étienne 	9 €	45 €
<b>Rouge</b> : AOC Bourgogne Pinot Noir - La Chablisienne	11 €	53 €