

LA CARTE

*Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne
Minimum 2 courses per person*

Les Entrées

Prix TTC

Saint Jacques et Langoustines / Scallops and Prawns

Langoustines au rhum / Saint-Jacques en carpaccio, snackée /

Emulsion coco , Agrumes / Quinoa Solognot

22 €

Prawns with rum/ Scallops in carpaccio, snacked /

Emulsion coco , Citrus / Quinoa Solognot

L'Agneau Solognot / Local Lamb

En raviole / Butternut rôtie / Orge perlée / Bouillon échalote et citronnelle

22 €

In Raviole / Roasted Butternut Palace / Shallot and Lemon Broth

Le Porcelet fermier de Loché sur Indrois / The farmer piglet

Déclinaison en trois services

Sarrasin / Champignons de Paris / Lard de Colonnata

22 €

In three services

Buckwheat / Paris mushrooms / Colonnata lard

Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple

Chaud froid en deux services / Pommes ... / Sorbet au cidre de la région

30 €

Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet

Les Poissons

Prix TTC

Le Poisson du Bassin de Loire / River fish

En ce moment "Le Brochet de Loire"

35 €

Cuisson vapeur / Cresson de Fontaine/

Anguille fumée / Légumes de notre maraîcher

Steaming / Watercress / Smoked eel / Local Vegetables

Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return

En ce moment " La Barbue "

35 €

Endive braisée / Pâtisson / Courge Spaghetti / Sabayon à la Livèche

Braised endive / Pâtisson / Spaghetti Pumpkin / Lovage Sabayon

Les Viandes

Prix TTC

La Volaille fermière de Mr Guichard / Local Farm Chicken **35 €**
Jus Poulette à la truffe / Shiitaké et Pleurottes de Langeais
Chicken and truffle sauce / Langeais Mushroom

Le Boeuf Charolais de chez Stéphane / Local Charolais beef **35 €**
Faux filet / Paleron confit / Bouillon iodé
Faux filet / Candied Paleron / Iodized broth

Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons et son jus corsé **39 €**
The Racan Pigeon in two cooking and its full-bodied juice

Les Fromages

Prix TTC

Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins **14 €**
à choisir dans notre sélection
Cheese trolley selectionned by ourselves / To choose in our selection

Les Desserts de Justine

Prix TTC

Le Soufflé "Irish Coffee"/ Soufflé **14 €**
Soufflé au whisky tourbé / Glace au café / Biscuit Madeleine
Peat Whiskey Soufflé / Coffee Ice Cream / Madeleine Biscuit

Souvenir d'enfance / Childhood memory **14 €**
Pommes fondantes, caramélisées, acidulées / Crème glacée au lait de Brebis
Melting, caramelized, sour apples / Sheep's milk ice cream

Balade en Forêt / A walk in the woods **14 €**
Branche chocolat noir et blanc / Fève de Tonka /
Terre de Noisettes et Chocolat / Glace aux épines de Pin
Black and white chocolat ganache and tonka / Nuts and chocolat crumble /
Pine needle ice cream

La Noisette de Beauce / Beauce Hazelnut **14 €**
Praliné / Blanc manger, croquant, meringue à la Noisette / Zéphyr / Sorbet citron
Praline / Blanc mange, crunchy, hazelnut meringue / Zephyr / Lemon sorbet

Assiette de Sorbets et Glaces maison / Home made ice cream and sorbets **12 €**
Pour les parfums, n'hésitez pas à nous demander / For perfumes, do not hesitate to ask us