

LA CARTE

Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne

Minimum 2 courses per person

« Les Prémices » - « The Beginnings »

Les Entrées

Prix TTC

La Volaille et Courgette du Val de Cisse / The local poultry and Zucchini

Spaghetti de Courgette / Fleur farcie / Ketchup / Beignet végétal à la menthe du jardin

30 €

Zucchini spaghetti / Stuffed flower / Ketchup / Vegetable donut with garden mint

Les Escargots de Marie Odile / Marie Odile Snails

Livèche du jardin / Pois chiche de Beauce / Silure Fumé / Kéfir

25 €

Garden Livèche / Sologne Chickpea / Smoked catfish / Kéfir

Promenade en Mer / Sea trip

Coquillages / Lotte juste nacrée / Soupe de Poisson / Aioli Vert

30 €

Shellfish / Monkfish / Fish soup / Wild garlic aioli

Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple

Chaud froid en deux services / Pommes ... /

35 €

Sorbet au cidre de la région

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

Les Viandes

Prix TTC

Le Veau / The Veal

Caviar d'aubergines / Cœur d'Aubergine / Grattons de ris de veau / Noisette de la Grande Vove

38 €

Eggplant caviar/ Eggplant heart / Sweetbread / Local hazelnuts

Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons / Racan Pigeon

Fondant et croustillant / Kimchi

42 €

The Racan Pigeon in two cooking / Kimchi

Les Poissons

Prix TTC

La Truite / Trout

Juste pochée / Légumes printaniers de nos maraichers / Babeurre / Géranium Rosa

35 €

Poached fish / Local Spring vegetables / Milk / Geranium Rosa

Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return

Fenouil Fondant et croquant / Vaporeux légèrement anisé / Sauce au vin orange local / Langoustine

42 €

Fennel Fondant and crunchy / Vaporous slightly aniseed / local orange wine sauce/ Langoustine

Le Poisson d'eau Douce / River fish

35 €

Cuisson douce / Déclinaison de carottes / Anguille fumée

Peau croustillante / Réduction de Cabernet

Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel / Sologne caviar / Crispy skin / Cabernet Reduction

Les Fromages

Prix TTC

**Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins
À choisir dans notre sélection**

16 €

Cheese trolley selctionned by ourselves / To chose in our selction

Les Desserts de Justine

Prix TTC

Le Soufflé / Soufflé

Tout Ananas / Rhum arrangé de Julien

14 €

All pineapple / Rum Arranged by Julien

Le C. C. M.

Citron / Concombre bio de chez Antonin /

14 €

Menthe du Jardin / Meringues

Lemon / Local Cucumber / Garden Mint / Meringues

Le Chocolat / The chocolat

Pâte de Cacao / Chocolat au lait / Glace au sarrasin /

14 €

Lait fermier au Sobacha / Arlette marbrée

Cacao Paste / Milk Chocolat / Sarrasin Ice Cream /

Farm milk with Sobacha/ Arlette marbled

La Fraise / The Strawberry

Glace et sphère à la Tanaïsie / Zéphir à la fraise / Gavotte

14 €

Tanaïsie ice and sphere/ Zéphir strawberry/ Gavotte