



Réservation conseillée
au 02 54 78 02 35
Situé à 500 m



ENTREE - PLAT ou PLAT - DESSERT	19 €
ENTREE - PLAT - DESSERT	25 €
ENTREE - PLAT - FROMAGE - DESSERT	29 €

*Terrine de canard au foie gras, pistaches et noisettes **
Tatin d'endives et gambas poêlées au caramel d'épices
Velouté de pois cassés, espuma à la châtaigne et chips de betterave
Caille en deux cuissons, méli-mélo de mâches et pignons de pin
Crème brûlée au brie de Meaux, brochette de Granny Smith au lard grillé
*et noisettes torréfiées **
*Macarons de champignons de Paris farcis au crabe **

Faux-filet "Simmental" (180-200g - cuisson saignante conseillée)
et pommes de terre paysannes maison
*Boudin de carpe aux écrevisses et crème au lard fumé **
Suprême de faisan embeurré de choux vert au lard et châtaignes
Dos de cabillaud à la pistache et purée de carottes à l'orange et au raifort
*Mille-feuille de veau au foie gras et poivre **
Saumon cuit à la vapeur de menthe, purée de panais au piment d'Espelette

*Le plateau du fromager (Val de Loire et régions de France) **

*Tarte Tatin à la banane, glace banane et râpé de noix de coco **
*Feuillantine tiède à la fourme d'Amber et poire pochée au sirop **
Saint-Honoré au pamplemousse, crème chiboust aux agrumes
Aumônière d'ananas à la crème pâtissière au gingembre
*Craquant au chocolat, mousse chocolat-caramel et éclats de noisettes de Beauce **
Coupe de glaces ou sorbets (Voir carte des glaces)

** Recette du terroir*

Les desserts sont à commander en début de repas.

Menu végétarien : 16,50 €



Assiette de crudités
Farandole de légumes et féculents
Dessert de la carte

Menu enfant : 9 €

(jusqu'à 12 ans)
incluant 1 jus d'orange



Escalope de saumon / steak haché / escalope de dinde
Pâtes / riz / pommes de terre
Glace 2 boules / Milkshake au nutella