

### *Entrées*

- Terrine solignote aux fruits mendiants et ses chutneys 14 €*  
*Fricassée de langoustines au caviar de Sologne et petits légumes 39 €*  
*Lotte confite, langoustine butternut, caviar et émulsion d'ail doux 32 €*  
*Carpaccio de St Jacques au caviar de Sologne sorbet aux herbes 39 €*  
*Foie gras de canard mi-cuit, au pain d'épices chutney d'orange amère 30 €*

### *Poissons*

- Omble chevalier aux agrumes et légumes aigres doux 32 €*  
*Brochette d'esturgeon jambon sec à la plancha cèleri confit 28 €*  
*Quenelle de brochet au coulis de crustacés, fondue d'endive à l'huile de noix 28 €*  
*Noix de coquille St Jacques crème riche au caviar de Sologne 34 €*  
*Crépinette de sandre au Chinon aux cèpes 30 €*

### *Viandes*

- Tournedos façon Rossini 44 €*  
*Noix de Ris de veau meunière aux cèpes 48 €*  
*Côte de veau double au vin jaune, morilles, ris de veau, foie gras chaud (Pour 2 pers.) 88 €*  
*Lièvre à la Royal façon du Sénateur Couteaux 43 €*  
*Tourte de gibiers au foie gras et champignons des bois (2 pers.) 84 €*

*Plateau de fromages 16 €*

*Nos desserts sont à commander au début du repas*

### *Desserts*

- Soufflé Grand Marnier et sa glace vanille 16 €*  
*Soufflé châtaigne, sa glace et son shot de Whisky 16€*  
*Royal caramel chocolat 13 €*  
*Pomme confite façon Tatin et son crumble glace vanille 14 €*  
*Banane rôtie caramel de morilles 15 €*