

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 €