






# Nos entrées

Le Saumon fumé par nos soins au Bois de Hêtre, Crème aigrelette acidulée et agrumes	24.00 €
Le Carpaccio de Betteraves acidulé au Vinaigre de Martin Pouret, Salpicon de Foie gras Mousseline de Brocolis et Chips de pain au sésame Wasabi 	28.00 €
Le Croustillant de Brick dans l'esprit d'une Fécampoise, Caviar Avruga et Espuma de Pomme de terre	26.00 €
Le Velours de Butternut et Langoustines juste snackées, Chantilly de Lard Colonnata et Chips de Riz soufflé	27.00 €
Le Ballotin de foie gras de canard, Mouillette de Pain d'Épices condimenté à la Mangue et Magret fumé 	28.00 €
Chiffonnade de Jambon de Bayonne	16.00 €

# Nos Salades





Salade Berrichonne (Mélange de jeunes pousses, Toasts de Chèvre, Tomates cerise, Lardons fumés et Croûtons maison)	18.00 €
Salade Gâtinaise (Mélange de jeunes pousses, Tomates cerise, Œufs sur le plat du Gâtinais, Lardons fumés et Croûtons maison) 	18.00 €
Méli-mélo de Légumes de Saison 	16.00 €

# Nos Poissons





Les Gambas croustillantes en Tempura, Tagliatelles de Courges, Bisque de tête condimentée au Raifort	24.00 €
Pavé de Saumon snacké, Minis légumes de chez « Les clefs de la ferme », Beurre Nantais aux agrumes 	22.00 €
Le Filet de Turbot en écailles de Topinambour, Mousseline au Beurre noisette, Sauce Matelote	33.00 €




# Nos Viandes

La Poêlée de Ris de Veau, Champignons en Fricassée persillée et en Copeaux crus		30.00 €
Le Filet de bœuf d'Aubrac Fumé au thym puis rôti délicatement, Jardin de Minis-légumes de chez « Les Clés De La Ferme », Mousseline de Courges et sauce Bordelaise		36.00 €
Magret de Canard sauce à l'orange, minis légumes de chez « Les clefs de la ferme »		26.00 €
Le Filet Mignon de Porc en Chapelure Herbacé, Tombée d'épinards sués à l'ail et Jus Corsé au Miel de Sylvain Devinne.		24.00 €
Rognons de veau à la moutarde d'Orléans, Champignons en Fricassée persillée et en Copeaux crus		28.00 €

# Nos Fromages

Plateau de Fromages		10.00 €
Brie de Meaux façon mendiant, Salade croquante		9.00 €
Chèvre chaud du Gâtinais, Salade croquante		8.00 €
Faisselle (Nature, Herbes, Fruits rouges, Miel du Gâtinais )		6.00 €

# Nos Desserts

Le Cheval Blanc * (Choux, Glace vanille, sauce chocolat et Chantilly)		8.00 €
Crumble aux Dragées de Médocis, Poire rôti au miel de Sylvain Devinne et crème Mascarpone à la Vanille de Madagascar		11.00 €
La Tartelette aux Figues déstructurée, Ganache Montée, Meringues croustillantes et Glace Garensac.		11.00 €
Coupe de glace ou Sorbet (3 boules) *		7.00 €
Dessert du Jour (Du Lundi au Vendredi)		8.00 €

*\* Glaces et sorbets non faits maison*

