

Entrées

- Terrine Solognote aux gibiers condiment,
à la moutarde à l'ancienne 14 €*
- Fricassée de langoustines au caviar de Sologne et petits légumes 39 €*
- Méli-mélo de girolles et langoustines et son tartare
d'huitres, sauce tataki 32 €*
- Foie gras de canard au naturel figue et ses chutneys 30 €*
- Velouté de potimarron éclat de châtaigne,
saumon confit grué cacao 26 €*
- Carpaccio de Coquilles St Jacques au caviar de Sologne 39 €*

Poissons

- Ombre chevalier beurre citronné, carottes caramélisées 34 €*
- Rouelle d'ombrine crémeux de champignons des bois 29 €*
- Filet d'esturgeon à la bière de Sologne 28 €*
- Noix de coquilles st Jacques à la plancha crème riche
au caviar de Sologne 38 €*

Viandes

- Tournedos façon Rossini 44 €*
- Noix de Ris de veau meunière sauce périgieux 48 €*
- Côte de veau double au vin jaune, morilles, ris de veau,
foie gras chaud (Pour 2 pers.) 88 €*
- Belle entrecôte Limousine à la plancha béarnaise (300 gr) 34 €*
- Colvert farci aux girolles et fruits de saison 31 €*
- Lièvre à la royale façon sénateur Couteau 44 €*

*Plateau de fromages 16 €
(à préciser à la commande)*

Nos desserts sont à commander au début du repas

Desserts

- Soufflé Grand Marnier et sa glace vanille 16 €*
- Soufflé châtaigne glace châtaigne, et Whisky 16 €*
- Chou façon des Demoiselles Tatin 15 €*
- Papillon de poire autour du cassis 13 €*
- Pyramide chocolat vanille sorbet framboise 15 €*