





# Nos entrées

Le Saumon fumé par nos soins au Bois de Hêtre, déclinaison de betterave et gels acidulés	24.00 €
Pâté en croûte de Volaille du Gâtinais, bugne aux deux sésames et pickles de radis noir 	26.00 €
Chiffonnade de Jambon de Bayonne	16.00 €
Le velours de cresson et épinards, Langoustines en tempura et feuille de nori	27.00 €
Le cannelloni de tourteau en pâte de citrouille, cacahuètes et Kalamansi	28.00 €
Le pressé de foie gras de canard au magret fumé dans l'esprit « Lucullus », chutney de poire à l'eau de vie 	26.00 €

# Nos Salades



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

# Nos Poissons



Pavé de cabillaud en robe de poireaux, risotto de sarrasin au poivre Voatsy émulsion coco curry et crispy	26.00 €
Pavé de Saumon snacké, Minis légumes glacés, sauce Aioli 	22.00 €
Noix de St-Jacques contisées à l'oseille, demi -panais rôti et sa pulpe, éclats de noisette et son émulsion herbacée	34.00 €




# Nos Viandes

Poêlée de Ris de Veau forestière, Jardin de mini légumes des Clés de la Ferme 	29.00 €
Filet de bœuf d'Aubrac en croute herbacée, pomme de terre Macaire sauce Choron	34.00 €
Filet de canette laqué à la betterave et framboise acidulée, fine tombée d'épinards à l'ail, tuile colorée	26.00 €
Rognons de veau à la moutarde d'Orléans, Jardin de minis légumes des Clés de la ferme 	26.00 €

# 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 €
Croustillant d'une Gavotte à la poire pochée au miel du Gâtinais, crème diplomate à la vanille, pop-corn caramélisé, sorbet maïs 	10.00 €
Brownie chocolat et cacahuètes, ganache montée au chocolat Tonka, Copeaux de chocolat blanc au grué de cacao, pralin de graine de courges	10.00 €
Coupe de glace ou Sorbet (3 boules) *	7.00 €
Dessert du Jour (Du Lundi au Vendredi)	8.00 €

*\* Glaces et sorbets non faits maison*

