

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 langoustines, champignons des bois 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 Truffe melanosporum 39 €

Poissons

Omble chevalier beurre citronné, carottes caramélisées 34 €

Dos de Cabillaud Skreï crème de céleri au curcuma 26 €

*Noix de coquilles st Jacques à la plancha crème riche
au Truffe melanosporum 38 €*

Viandes

Cœur de ris de veau meunière sauce périgueux 49 €

Tournedos façon Rossini Truffe melanosporum 46 €

*Côte de veau double au vin jaune, morilles, ris de veau,
foie gras chaud (Pour 2 pers.) 88 €*

Crêpinette de Colvert farcie aux champignons 31 €

Tourte de gibiers et foie gras sauce périgueux (Pour 2 pers.) 82€

*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 €

Tarte chocolat café aux griottes 16 €

Pyramide chocolat vanille sorbet framboise 15 €