





Nos entrées

- Le Saumon fumé par nos soins au Bois de Hêtre, déclinaison de betterave et gels acidulés 24.00 €
- Duo d'asperges verte et blanche, comté et jambon Ibaïama, tuiles de pain aux céréales, œuf poché, hollandaise au Calamansi 26.00 €
- Chiffonnade de Jambon cru Ibaïama (cochons élevés au Pays Basque nourris sans OGM, sans antibiotiques et sans farines animales.) 17.00 €
- Croustillant d'Escargots en cheveux d'ange dans l'esprit d'une persillade « Les cagouilles de cornou Nargis »  14.00 €
- Carpaccio de langoustines acidulé à la granny Smith, compotée d'endives en duo au miel du Gâtinais et graine de Moutarde  27.00 €
- Ballotin de foie gras, gelée de mangue acidulée au poivre sauvage, Finger de pain d'épice toasté et chutney  28.00 €

Nos Salades




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

Nos Poissons



- Blanquette d'aile de raie dans l'esprit d'une grenobloise, légumes glacés et riz soufflé 27.00 €
- Pavé de Saumon snacké, Minis légumes glacés, sauce Aioli  22.00 €
- Sole Colbert farcie aux herbes et croustillante, fricassé de petit pois à la française, Beurre blanc au Caviar Avruga 34.00 €




Nos Viandes

Poêlée de Ris de Veau forestière, Mousseline de Ratte du Touquet à la truffe 	29.00 €
Filet de bœuf d'Aubrac ferré, tian de légumes printaniers dans l'idée d'une ratatouille, jus corsé au Porto 	34.00 €
Suprême de volaille d'Auvray farcie au chorizo sous la peau, risotto printanier et jus corsé au vin jaune 	27.00 €
Rognons de veau à la moutarde d'Orléans, Mousseline de Ratte du Touquet à la truffe	27.00 €

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 €
Blanc Manger cœur Abricots et Amandes de Pithiviers, Crème Anglaise abricot et Touche de Romarin. 	10.00 €
Chocolat Royal revisité, Mousse au chocolat, Noix de Pécans caramélisées, Biscuit Pressé feuillantine	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*

