Entrées

Terrine Solognote, condiments, moutarde à l'ancienne 14 €

Terrine de Foie gras de canard au lard de
Colonata pickle de raisin 32 €
Raviole de bœuf aux huitres, caviar de Sologne 32 €
Oignon confit royale d'escargots coulis de butternut 24 €

Carpaccio de St Jacques au caviar de Sologne 39 €

Poissons

Filet d'omble chevalier beurre de citron 32 €
Noix de coquilles St Jacques au caviar de Sologne crème riche 38 €
Aile de Raie fondue de fenouil aux agrumes 28 €
Vol au vent Terre et Mer, ris de veau et
noix de St Jacques, langoustines 36€

Viandes

Cœur de ris de veau meunière aux noisettes sauce périgueux 49 €
Tournedos façon Rossini 47 €
Côte de veau double ris de veau, vin jaune et foie gras,
et morilles (Pour 2 personnes) 92 €
Noisette de biche sauce poivrade, au fruit de saison 28 €

Lièvre a la Royale selon le sénateur Couteau 44 €

Plateau de fromages 16 €

<u>Nos desserts sont à commander au début du repas</u>

Desserts

Soufflé Grand Marnier et sa glace vanille 16 €
Moelleux aux clémentines sauce Guayaquil 15 €
Soufflé châtaigne glace vanille 16 €
Royal caramel et chocolat glace vanille 14€
Crumble pomme Tatin glace vanille 14 €
Poire rôtie au caramel de Morilles pain d'épices 14€