

### *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 €*

*Filet de biche sauce poivrée, au fruit de saison 35 €*

*Plateau de fromages 16 €*

*Nos desserts sont à commander au début du repas*

### *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€*