







# Nos Entrées

Saumon fumé par nos soins au Bois de hêtre, Confiture de carottes et agrumes, Pickles et Blinis maison		24.00 €
Crème brûlée de Butternut, Escargots des « Cagouilles de Cornou » et émulsion herbacée		20.00 €
Chiffonnade de Jambon cru Ibaïama <i>(Cochons élevés au Pays Basque, nourris sans OGM, sans antibiotiques et sans farines animales.)</i>		17.00 €
Filet de Bœuf façon gravlax, Vinaigrette cajun et perle de Yuzu		24.00 €
Terrine de Foie gras, Ananas en compotée et gel aux Épices douces dans l'esprit d'un Hypocras		28.00 €
Déclinaison autour de la Gambas, en Cannelloni et sauce à la Bisque		26.00 €

# Nos Salades




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

# Nos Poissons


Pavé de Saumon, Béarnaise au vin rouge et pommes grenaille de Gondreville		22.00 €
Pavé de Sériole poché dans un jus façon Marinière, sauce Albufera et déclinaison de légumes des « Clés de la Ferme »		26.00 €
Saint Jacques de Saint-Brieuc, Rutabaga en deux textures, Cresson et Persil en émulsion		29.00 €



# Nos Viandes

Poêlée de ris de Veau sauce forestière et Panais rôti au miel de chez Sylvain Devine		29.00 €
Rognons de veau à la moutarde d'Orléans, Gnocchis de patate douce maison		27.00 €
Filet de bœuf de Normandie en Croûte Truffée, Pommes de terre façon Amandine et Jus corsé au Porto		38.00 €
Suprême de volaille du Gâtinais rôti et son jus corsé, Pressé de pommes de terre au Brie de Courtenay		27.00 €

# Nos Fromages

Plateau de Fromages		10.00 €
Brie de Meaux façon mendiant, Salade		9.00 €
Chèvre chaud sur toast de pains aux fruits secs, Salade		8.00 €
Faisselle ( <i>Nature, Herbes, Fruits rouges, Miel du Gâtinais</i> )		6.00 €

