

Entrées

- Terrine Solognote, condiments, moutarde à l'ancienne 14 €*
Médailillon de Foie gras de canard au pain d'épices 32 €
*Duo d'asperges vertes et blanches aux langoustines,
vinaigrette de coriandre 32 €*
Oignon confit royale d'escargots coulis de butternut 24 €
Carpaccio de St Jacques au caviar de Sologne 39 €

Poissons

- Roulade de sole crème de truffe 32 €*
Noix de coquilles St Jacques au caviar de Sologne crème riche 38 €
Aile de Raie fondue de fenouil aux agrumes 28 €

Viandes

- Cœur de ris de veau meunière aux noisettes sauce périgieux 53€*
Tournedos façon Rossini 47 €
*Côte de veau double ris de veau, vin jaune et foie gras,
et morilles (Pour 2 personnes) 92 €*
Magret de canard au miel et navet nouveau 28 €

Plateau de fromages 16 €

Nos desserts sont à commander au début du repas

Desserts

- Soufflé Grand Marnier et sa glace vanille 16 €*
Soufflé châtaigne glace vanille 16 €
Royal caramel et chocolat glace vanille 14€
Crumble pomme Tatin glace vanille 14 €
Feuilleté framboises crème de fruits de la passion 15 €