


Nos Entrées

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, tzatziki au sésame noir et blinis	24.00 €
Cœurs de poireaux confits et duo de Chèvre fermier, chips de lard	20.00 €
Chiffonnade de jambon Terre Basque <i>(Cochons élevés au Pays Basque, nourris sans OGM, sans antibiotiques et sans farines animales.)</i>	17.00 €
Emietté de crabe croustillant, mayonnaise condimentée au yuzu et pomme Granny Smith	24.00 €
Déclinaison d'asperges vertes, foie gras poêlé, réduction acidulée	28.00 €
Tartelette crouillante aux champignons printaniers, émulsion truffée	22.00 €

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, oeufs 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, sauce Teriyaki et croustillant de riz Yorokobi	22.00 €
Pavé de maigre, caviar d'aubergine et chips de patate douce, pesto d'épinards	26.00 €
Pavé de cabillaud cuit à basse température, beurre blanc au caviar Japonais et asperges confites	29.00 €





Nos Viandes

Poêlée de ris de Veau sauce forestière, cromesquis de patate douce	28.00 €
Rognons de veau et écrasé de pommes de terre à la graine de moutarde	25.00 €
Filet de bœuf, pressé de pommes de terre façon Pont Neuf, jus infusé aux baies de Timut	39.00 €
Suprême de volaille Auvray dans l'esprit d'un cordon bleu, déclinaison de légumes printaniers et jus de volaille	28.00 €



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 €

