

Entrées

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

Médailon de Foie gras de canard au pain d'épices 32 €

*Asperges blanches « ivoire de Sologne » aux langoustines,
vinaigrette de coriandre 32 €*

Royale d'asperges et ses pointes rôties crème d'ail des ours 24 €

Sashimi de thon sauce thaï sorbet aux herbes 28 €

Poissons

Rouelle de saumon à l'oseille 24 €

Gigot de lotte poêlé au Verjus épinards nouveaux 32 €

Dos de Bar à la crème au Caviar de Sologne 35€

Viandes

Cœur de ris de veau meunière aux girolles sauce périgueux 53€

Entrecôte de Bœuf Irlandaise à la plancha sauce béarnaise 39 €

*Côte de veau double ris de veau, vin jaune et foie gras,
et morilles (Pour 2 personnes) 92 €*

Filet de canette des « Charmilles » au miel 28 €

Plateau de fromages 16 €

Nos desserts sont à commander au début du repas

Desserts

Soufflé Grand Marnier et sa glace vanille 16 €

Soufflé rhubarbe sorbet fruits rouges 16 €

Crèmeux chocolat façon Stracciatella 14€

Choux crème de pistache aux fruits rouges 14 €

Feuilleté aux fruits rouge crème de fruits de la passion 15 €