

Entrées:

*Velouté de potiron du Domaine des Bagots en Sologne
éclats de châtaignes et foie gras de canard 14€*

*Salade de noix de coquilles St-Jacques rôties à la plancha
jeunes pousses et copeaux de parmesan 21€*

*Darphin de pomme de terre, saumon fumé « Label Rouge »
fleurette aux perles d'Avruga 19€*

*Pithiviers de gibiers à plumes et à poils au foie gras de canard
sauce Grand Veneur et mâche en salade 19€*

*Ouf de poule « La Marande » cuit mollet
carbonara de calamars 21€*

Poissons:

*Dos de cabillaud cuit à l'étuvée
embeurrée de chou vert parfumé au thym et citron 34€*

Ravioles de Langoustines, bisque à l'Armoricaine 35€

*Suprême de bar de pêche en croûte d'amandes
ravigote aux câpres et citron, tétragones en salade 41€*

Viandes:

*Magret de canard du Sud- Ouest caramélisé pistaches et dragées
coings cuisinés au miel d'acacia 35€*

*Côtes d'agneau dorées au sautoir à la fleur de thym
légumes oubliés frottés au piment d'Espelette 37€*

*Filet de bœuf de Salers façon « Rossini »
palets de pommes « Charlotte » fondants 49€*

*Noix de ris de veau laqué au vin rouge
saucisse de Morteau, jeunes poireaux et pignons de pin 46€*

Fromages / Desserts:

Fromages affinés de nos régions 13€

Croustillant au chocolat Guanaja, quenelle glacée à vanille 13€

Traditionnel millefeuille à la vanille, sauce caramel au beurre salé 13€

Pain perdu brioché, crème glacée aux éclats de marrons 13€

Assiette de fruits du moment 13€