

LA CARTE

Les entrées • 17,50€

LA TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON MI-CUIT

Toast de pain de campagne grillé

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES, CRÈME DE LANGOUSTINES

Potimarron rôti au jus d'orange et poivre de Timut

LE GRAVLAX DE SAUMON FRAIS À L'ANETH

Sorbet tomate basilic, vinaigrette au citron combava*

Les plats • 28,90€

LE Tournedos de filet de bœuf aux girolles et crème de foie gras

Gratin dauphinois au Comté et légumes bio de saison

Le filet de bar, crème de ciboulette et tomates confites

Niçoise provençale et légumes bio de saison

Le magret de canard à l'orange et miel du Gâtinais

Gratin dauphinois au Comté et légumes bio de saison

Le fromage • 9,80€

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Brie de Meaux, Sainte-Maure de Touraine, Comté, mesclun et vinaigrette de noix

Les desserts • 9,80€

Le biscuit praliné aux noisettes, ganache chocolat blanc au miel du Gâtinais

Compotée de coing à la vanille, sorbet à la poire*

En partenariat avec Dorée Cacao

Le financier à la pistache et aux griottes

Crème mousseline à la vanille, framboises fraîches et glace à la violette*

Le biscuit moelleux à la poire vigneronne

Coulis de vin de Loire à la cannelle et glace vanille*

