



MENU

Mois de la Gastronomie 2026 • 69,00€

Du 1er octobre au 15 novembre

Apéritif, vins et café compris • Servi pour l'ensemble de la table

KIR MAISON PÉTILLANT À LA MÛRE

Amuse-bouches

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES, CRÈME DE LANGOUSTINES

Potimarron rôti au jus d'orange et poivre de Timut

TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF AUX GIROLLES ET CRÈME DE FOIE GRAS

Gratin dauphinois au Comté et légumes bio de saison

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

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

BISCUIT PRALINÉ AUX NOISETTES TORRÉFIÉES

*Ganache chocolat blanc au miel du Gâtinais, compotée de coing
à la vanille, sorbet à la poire**

En partenariat avec Dorée Cacao

CAFÉ

Mignardises

LES VINS

2024 • Valençay AOC blanc ou rouge
Domaine Sébastien Vaillant

Une bouteille pour deux personnes

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits bruts.

Foie gras originaire de Bulgarie et bœuf originaire du Royaume-Uni.

* Toutes nos glaces et sorbets artisanaux sont fabriqués par la Compagnie des Desserts.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS. MODES DE RÈGLEMENT ACCEPTÉS : CB, AMEX, ESPÈCES, ANCV, TITRES-RESTAURANT