

Pour commencer...

<i>Maquereau aux graines de sésame wasabi, radis roses et mayonnaise au curcuma</i> <i>Mackerel with wasabi sesame seeds, pin radish and turmeric mayonnaise</i>	8 €
<i>Pressé de Sainte Maure aux légumes grillés marinés, coulis de tomates et perles balsamiques</i> <i>Pressed Sainte Maure (goat cheese) with grilled marinated vegetables, tomatoes coulis and balsamic pearls</i>	10 €
<i>Emietté de Crabe à la pomme en paupiette de courgette, jus de citron vert</i> <i>Flaked Crab with apples wrapped in zucchini, lime juice</i>	12 €
<i>Tataki de Bœuf en Carpaccio et copeaux de Parmesan, piperade froide</i> <i>Beef Tataki Carpaccio with parmesan and a cold piperade</i>	9 €
<i>Asperges blanches de Sologne, mousseline aux herbes, œuf poché et tomates marinées confites</i> <i>White Asparagus from Sologne, creamed herb sauce, poached egg and marinated dried tomatoes</i>	11 €
<i>Foie Gras de Canard mi-cuit maison et son chutney de fruits secs au vinaigre de Cidre de Normandie</i> <i>Homemade semi-cooked Foie Gras and dried fruit chutney with Normandy cider vinegar</i>	13 €

Côté de la Pêche

<i>Saumon rôti à la crème de fenouil anisée</i> <i>Roasted Salmon with fennel aniseed cream</i>	16 €
<i>Cabillaud en deux façons, braisé en croûte de gingembre et poché à l'algue Nori au jus de coques</i> <i>Cod served in two ways, braised in ginger crust and poached in seaweed and shell juice</i>	17 €
<i>Dorada à l'aigre-douce, aux concombres, crème de Raifort d'Alsace et groseilles confites</i> <i>Bittersweet Sea Bream, cucumbers, horseradish cream from Alsace and candied currant</i>	19 €
<i>Risotto au Safran de Sologne comme une Paëlla avec ses Gambas, Noix de Saint Jacques et Couteau, émulsion d'écrevisses</i> <i>Risotto with Saffron from Sologne like a Paella, large prawn, scallop and razor shell, crawfish bisque</i>	20 €
<i>Sandre braisé au beurre blanc iodé</i> <i>Braised Pikeperch with iodised butter sauce</i>	20 €

Côté Terre

Filet de Canette de Barbarie, coulis de sangria aux griottes acidulées <i>Muscovy Duck filet, sangria sauce with acid Morello cherries</i>	17 €
Andouillette de Vouzon grillée, fondue d'oignons rouges crémée à la moutarde d'Orléans <i>Grilled Sausage from Vouzon, red onions and Orléans mustard cream</i>	18 €
Filet de Veau mariné au lait de coco et citron vert et sa réduction de marinade <i>Veal Filet marinated in coconut milk and lime</i>	21 €
Tournedos de Filet de Bœuf français des Montagnes, crème de curry et velouté de petits pois <i>Tournedos of French Beef from the mountains, curry cream and green pea soup</i>	24 €
Faux-Filet d'Agneau d'Ecosse IGP en croûte d'herbes et d'ail et son jus corsé <i>Scottish Lamb Sirloin herb and garlic crust with it's juice</i>	24 €

Pour finir en douceur

Assiette de Glaces et/ou Sorbets (3 boules) <i>Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Pistache, Menthe chocolat, Verveine, Smarties, Barba Papa Sorbets : Framboise, Cassis, Citron, Fraise, Pomme verte, Poire, Noix de Coco, Ananas, Griottes, Melon et Pamplemousse Ice cream and/or Sherbet</i>	7 €
Crème brûlée aromatisée au Spéculoos <i>Speculoos crème brûlée</i>	7 €
Panna Cotta façon Irish Coffee, poudre de noisettes toréfiées et tuile de caramel <i>Irish coffee Panna Cotta, roasted hazelnut powder and caramel chip</i>	8 €
Framboise Melba de la maison (sorbet framboise, coulis et crème fouettée maison) <i>Raspberry Melba from the House (sherbet, coulis and whipped cream are homemade)</i>	8.50 €
Forêt Noire revisitée et croustillante <i>Forêt Noire revisited and crispy</i>	9 €
Café ou Thé Gourmand <i>Coffee or Tea Gourmet</i>	10€

Tarte Tatin 8 €