



Menu Semaine

21,90€



Menu non servi le vendredi soir,
le week-end, les veilles et jours de fêtes

Entrée

Crèmeux de tomates aux dés de roquefort

ou

Sphère de mozzarella (burrata) au basilic

ou

Entrée du moment

Plat principal

Suggestion du moment

ou

Poisson du marché

Fromage ou dessert

Assiette de fromages et salade

ou

Vacherin vanille framboise

ou

Verrine fraises spéculos

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte

Menu Découverte

33,90€

Entrée

Timbaline de melon au jambon de pays et son sorbet
ou

Salade fraîcheur d'andouillette de Jargeau
ou

Burrata crémeux au pesto et son coulis de tomates

Plat principal

Dos de thon juste poêlé, sauce vierge
ou

Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne
ou

Carré de porcelet rôti au vin blanc

Fromages

Fromages provenant de nos régions
ou

Méli-mélo de salades

Desserts

Nous vous proposons de consulter notre carte.
Les desserts sont à commander en début de repas.

Prix net service compris

Selon l'arrivée de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte





Menu Gastronomique

43,90€

(1 entrée, 1 deuxième entrée, 1 plat, fromage, dessert)

Ce menu vous est proposé à 40,90€ sans la deuxième entrée

Entrée

Foie gras frais « maison » aux graines de pavot
et son chutney de fraises

ou

Salade de noix de St Jacques et andouillette de Jargeau

Deuxième entrée

Petit pavé de thon juste poêlé

Plat principal

Filet de daurade royale à l'huile d'olive

ou

Pluma de cochon rôti aux herbes

Fromages

Fromages provenant de nos régions

ou

Méli-mélo de salades

Desserts

Nous vous proposons de consulter notre carte.

Les desserts sont à commander en début de repas.

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte

Menu Dégustation

53€

Ce menu vous est servi
en petite quantité
et non servi après 13h et après 21h

Chaud et froid de foie gras et son chutney de fraises

Fricassée de St Jacques aux saveurs d'Orient

Duo de poissons (daurade, thon) au beurre légèrement salé

Douceur des Plantes

Trio du boucher (rognon de veau, araignée et pluma de cochon)

Fromages provenant de nos régions

OU

Méli-mélo de salades

Farandole des desserts

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte



La carte



Les Entrées :

Foie gras frais maison	19€
Escalope de foie gras chaud et son chutney de fruits	19€
Gaspacho de tomates au pesto	16€
Salade Thaï de St Jacques	16€

Les Poissons :

Pavé de thon juste poêlé sauce vierge	20€
Filet de daurade royale à l'huile d'olive	16€
Panaché de poissons au beurre légèrement salé	16€
St Jacques à l'andouille de Jargeau	16€

Les Viandes :

Cocotte de ris de veau	23€
Emincé de pluma de cochon	18€
Rognon de veau rôti	18€
Araignée de cochon à la moutarde	18€

Les fromages :

Fromages provenant de nos régions	8€
Méli-mélo de salades	5€
Burrata crémeux au pesto	8€

Les Desserts :

Ils sont à commander en début de repas	8€
--	----

Suggestion du Chef

Le Mix-grill de la mer	22€
(1/2 homard et les poissons de la carte)	

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu sera compté à la carte

La carte des Desserts

8€

à commander en début de repas

Vacherin vanille framboise

Verrine fraises spéculos

Profiteroles glace vanille ou mandarine
sauce chocolat chaud et amandes grillées

Farandole des desserts

Sorbet poires et son alcool

Sorbet de fruits de la passion au champagne



Menu Junior (*jusqu'à 12 ans*) proposé par le Chef 10€

(1 entrée, 1 plat, 1 dessert)



Carte des vins avec le QR code

Prix net service compris

Le paiement de votre repas s'effectuera à votre table



Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.