

A la Carte

Entrées

Velouté de butternut, huile et éclats de noisettes, pain d'épices	 	11€
Tartine chèvre, miel, noix et charcuterie		12€
Poulpe confit et son cromesquis, purée et chips de panais		14€
Terrine de foie gras, gel et écume mûre		15€

Plats

Pavé de Flétan, fondue et frits de poireaux, coulis de cresson		23€
Onglet rondin, frites, salade		20€
Burger chardais au St Nectaire, confit daignons		21€
Buchette de cœur de rumsteak Wagyu, millefeuilles de pommes de terre		30€
Joue de boeuf braisée, os à moelle, sauce vin rouge		
Filet de bar, topinambours en purée et laqués, sauce miso rafraîchie au yuzu		28€
Raviole ouverte de légumes et son bouillon		22€

Assiette de fromages		10 €
----------------------	--	------

Dessert

Poire pochée aux épices, confiture de lait, biscuit streusel et gel poire		9€
Gaufre châtaigne, crème de marron et éclats		9€
Sur un biscuit macaron, crémeux framboise, éclats de pistaches et son praliné		11€
Jardin chocolat-café, mousse à la fève de tonka		10€
Pithiviers fondant		7€
Pithiviers « l'Original » <i>Les amandes de Pithiviers</i>		11€
Café gourmand		10€

Prix nets en € – Service compris