




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 croustilles, 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 charolais au St Nectaire, confit d'oignons  | 21€ |
| Buchette de cœur de rumsteak Wagyu, millefeuilles de pommes de terre | 30€ |
| Joue de bœuf braisée, os à moelle, sauce vin rouge | |
| Filet de bar, topinambours en purée et laqués, | 28€ |
| sauce miso rafraîchie au yuzu | |
| 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€ |