

A la Carte

Entrées

Moules de Bouchot, Crème au Safran des Templiers, Sauce Parmentiere	10€
Petite Salade César au Poulet Pané 	12€
Tartare et Langoustine Fumée, touche de Concombre et Menthe	16€
Méli-Mélo de Tomates de La Ferme des Voisines et Basilic Pourpre 	12€

Plats

Côte de Cochon Abotia, purée de patates douces, tagliatelles de courgettes	23€
Flan de Petit Pois et en salade, échalotes confites, bouillon Vert	22€
Pavé de Saumon à l'Oseille et épinards, Œufs de Saumon	24€
Grande Salade César au Poulet Pané 	24€
Ris de Veau Croustillants, Caviar d'Aubergines et Oignon Confit	30€
Filet de Saint Pierre rôti, Choux Blanc et Pak Choi, Sauce Bisque	30€

Sélection à l'Ardoise

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

Dessert

Cake Citron, Crémeux, Tuile et Glace au Miel	9€
Entremets à l'Abricot façon Opéra	9€
Jardin Fruits Rouges, Vanille, Crème Glacée et alcool de Sureau	12€
Crémeux et Ganache Chocolat à l'Agastache	10€
Pithiviers fondant	7€
Pithiviers « l'Original » <i>Les amandes de Pithiviers</i>	11€
Café gourmand	10€
Coupe de Glace du moment	9€