

Par le Chef Erwan Brochard

Entrées

- L'asperge de Sologne au naturel, sauce hollandaise et jus de Cresson* 12€
Sologne asparagus served naturally, with hollandaise sauce and watercress juice
- Pâté en croûte aux légumes printaniers et jus de viande réduit* 15€
Pâté en croute with spring vegetables and reduced meat juice
- Foie gras au whisky et épices Cajun, os à moelle et condiment betterave* 21€
Foie gras with whisky and Cajun spices, marrow bone and beetroot condiment
- Le saumon en gravelax au Saté, condiment choux rouge* 15€
Gravelax salmon with Saté, red cabbage condiment
- Œuf mollet et crème de petits pois, Shiitakés pousses d'épinards* 10 €
Soft-boiled egg and cream of green peas, Shiitake baby spinach

Nos viandes

- Filet de bœuf, fondant de pomme de terre au parmesan et laitue braisée, sauce fève de tonka* 29€
Beef fillet, potato fondant with parmesan cheese and braised lettuce, tonka bean sauce
- Ris de veau, risoto de haricots blancs et jus corsé* 35€
Veal sweetbreads served with a white bean risotto and a rich, reduced jus
- Pièce de veau taillé dans la côte, mijoté de légumes de saisons et sauce chimichurri* 28€
Piece of veal cut from the rib, simmered with seasonal vegetables and chimichurri sauce
- Le burger de bœuf à la crème de cheddar, tomate-lard-salade et oignons caramélisés, frites* 22€
The beef burger with cheddar cream, tomato-bacon-salad and caramelized onions

Nos Poissons

- Sandre de Loire, navet confit au beurre de crustacés et crème à l'ail des ours* 26€
Pike-perch from the Loire, turnip candied in shellfish butter and cream with wild garlic
- Linguines aux coques et amandes de mer en persillade, petit-pois et asperge* 18€
Linguine with cockles and sea almonds in persillade, peas and asparagus 18€



LES TROIS MARCHANDS

RESTAURANT

Desserts / Fromage

Crème caramel, la vraie 9 €

Traditional crème caramel

Vacherin fraise rhubarbe 10€

Strawberry and rhubarb vacherin

La Tatin : Les Trois Marchands 11€

Signature « Tarte Tatin »

Mille-Feuille chocolat et miel 12€

Chocolate and honey Mille-Feuille

Café ou thé gourmand 10€

Gourmet Coffee or Tea

Sélection de fromages 10€

Cheese selection

Menu Du Midi

Hors dimanche et jours fériés

27 €

Terrine maison et ses pickles

Homemade Terrine with pickles

*Œuf mollet et crème de petits pois, Shiitakés et pousses
d'épinards*

*Soft boiled egg served with a pea cream, shiitake mushrooms, and spinach
shoots*

\$\$\$

*Poulet aux langoustines, fenouil confit et jus terre et
mer*

*Chicken and langoustines, served with confit fennel and "land and sea" jus
ou*

*Comme un chou farci, riz japonais et jus de viande
tomaté*

*A "stuffed cabbage" interpretation, served with Japanese rice and tomat-
infused meat jus*

Boudin blanc de poisson, riz arlequin et sauce acidulée

Fish boudin blanc, served with harlequin rice and tangy sauce

\$\$\$

Crème caramel, la vraie

Traditional crème caramel

ou

Vacherin fraise et rhubarbe

Strawberry et rhubarb vacherin

Menu du Soir

Et du dimanche

34 €

*Tomates de collections à l'hibiscus et citron, crème de
légumes confits*

Ou

*Œuf mollet et crème de petits pois, Shiitakés pousses
d'épinards*

\$\$

*Linguines aux coques et amandes de mer en persillade,
petit pois et asperges*

Ou

*Sauté de bœuf aux saveurs d'Asie et linguines à l'encre
de seiche*

\$\$\$

Tiramisu au Nutella

Ou

Vacherin fraise, rhubarbe

Les Petits Gourmands

-10 ans / 12.50 €

Burger frais

ou

Pasta au fromage

Glace

Sirop

Changement de plat sur la formule prévue :

sup. de 8€ pour l'entrée, sup de 12€ pour le plat, sup de 4€ pour le dessert / Prix net-service inclus