

*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 €

*Pomme fruit rôtie, glace au cabécou, grattons de cochon et  
tuile de pain*

*Ou*

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

\$\$

*Dorade sébaste à la plancha, tombée de blettes et citron  
confit et sauce vierge*

*Ou*

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

\$\$\$

*Chou au citron et fruits exotiques*

*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