

CARTE BISTROT

de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30

Produits d'exception :

Caviar de Sologne « Baerii » maison Hennequart, accompagnement traditionnel

30 gr 75 €

50 gr 120 €

Terrine de foie de volaille, chutney pommes-poires, salade d'herbes et céleri-branche 17 €

Duo de saumon fumé et gravelax, crème d'aneth et œuf de truite 22 €

Salade de légumes croquants, sauce gingembre-soja, huile de sésame & d'olive 16 €

Douzaine de petits gris de Sologne en coquille 21 €

Velouté de tomates, sorbet concombre et herbes 16 €

Assiette de tagliatelles, crème de Sainte-Maure, tomates cerises confites et basilic 21 €

Cuisse de volaille dorée à la sauge, légumes de saison et jus brun 23 €

Retour de criée, fenouil confit, courgettes et sauce vierge 25 €

Œufs cocottes Saint-Hubert (*élaboré à la commande avec le plus grand soin, ce plat nécessite environ 20 minutes de préparation.*) 22 €

Assortiment de fromages affinés de Rodolphe Lemeunier & de la maison Bordier :

3 pièces 13 €

5 pièces 18 €

Tarte du jour, glace ou sorbet et mousse mascarpone 12 €

Mousse au chocolat valrhona 70% Guajana 12 €

Crème caramel et sablés 12 €

Sablé Yuzu et verveine, sorbet fraise 14 €

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances et d'allergies

Prix nets. TVA 10 % incluse