

Menu Chabardière

25€

Entrées

*Croustillant de chèvre chaud au miel de Sologne**

ou

Gaspacho de tomates et son sorbet citron vert

ou

Ferrine de canard au cognac et sa marmelade d'orange

Plats

Pavé de merlu, sauce citronnée

ou

Pièce de bœuf grillée façon maître d'hôtel

ou

Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne

Desserts

*Sélection de fromages aux cerneaux de noix**

ou

Crème brûlée pistache

ou

*Tarte Tatin au caramel à la fleur de sel**

ou

Fondant citron combawa, coulis aux fruits exotiques

Menu Saint Florent

32.50 € ou 36.50 € avec fromages

Entrées

Duo de saumon (gravelax et rillettes)

ou

Foie gras en deux façons

Chutney mangue gingembre (suppl. 4 €)

ou

Carpaccio de bœuf et sa marinade citronnée

Plats

Filet de Bar, sauce à l'orange

ou

Souris d'agneau confite et son jus

ou

*Filet de canette au miel de Sologne**

Fromages

*Sélection de fromages**

Desserts

Tarte fine abricot et Romarin

ou

Moelleux à la crème de marron

ou

Parfait glacé aux fruits confits

La carte pour commencer

<i>Foie gras en deux façons, Chutney manque gingembre</i>	<i>17.50€</i>
<i>Croustillant de chèvre au miel de Sologne*</i>	<i>6.90€</i>
<i>Terrine de canard au cognac et sa marmelade d'orange</i>	<i>7.10€</i>
<i>Gaspacho de tomates et son sorbet citron vert</i>	<i>6.90€</i>
<i>Duo de saumon (gravelax et rillettes)</i>	<i>12.90€</i>
<i>Carpaccio de bœuf et sa marinade citronnée</i>	<i>12.50€</i>

Un retour par la mariée

<i>Pavé de merlu sauce citronnée</i>	<i>14.50€</i>
<i>Filet de Bar sauce à l'orange</i>	<i>17.50€</i>
<i>Brochettes de noix de Saint Jacques au Romarin</i>	<i>22.90€</i>

Le coin du boucher

<i>Souris d'agneau confite et son jus</i>	<i>18.50€</i>
<i>Filet de canette façon Rossini</i>	<i>23.50€</i>
<i>Pièce de bœuf façon maître d'hôtel</i>	<i>14.50€</i>
<i>Filet mignon de porc Sauce moutarde à l'ancienne</i>	<i>14.50€</i>

Les fromages

*Sélection de fromage aux cerneaux de noix** 6.50€

Pour finir en douceur

*Tarte Tatin et son caramel à la fleur de sel** 7.90€

Crème brûlée pistache 7.50€

Fondant citron combawa, coulis aux fruits exotiques 7.90€

Parfait glacé aux fruits confits 8.20€

Tarte fine abricot et Romarin 8.50€

Mœlleux à la crème de marron 8.90€