



Menu starter, main course and dessert at 46 € :

Starters :

Pea and green pepper of Zanzibar soup and its foam, bacon crisp and parmesan

Homemade foie gras with muscat and gingerbread, apple and pear chutney with spices + 4 €

White asparagus from Sologne in three ways, parmesan tuile

Main courses :

Blue ling medallion, parsnip mousseline, lime, coriander and sesame oil sauce, small spelt.

Veal medallion served rosé, reduced jus, carrot mousseline with brown butter, fresh pasta with parsley sauce, olive oil and pine nuts + 5 €

Racan chicken boneless thigh cooked at low temperature and its reduced juice, creamy polenta with Provencal olive oil, mousseline of carrots with brown butter

Desserts :

Tanqueray gin baba with Tahitian vanilla chantilly and candied citrus fruit

Zesty tart with two lemons and yuzu zest

Chocolate lava cake with caramel sauce

Meat from French origin. Lamb is from Great Britain

All of our meals are homemade, using fresh produce.



Menu entrée, plat et dessert à 46 €

Entrées :

Velouté de petit pois, poivre vert de zanzibar et son espuma, chips de lard et parmesan

Foie gras maison au muscat et son Pain d'épices, chutney pommes-poires aux épices + 4 €

Asperge blanche de Sologne en trois façons, tuile de parmesan

Plats :

Lingue bleue en médaillon, mousseline de panais, sauce citron vert, coriandre et huile de sésame, petit épeautre.

Médaille de veau servi rosé, jus réduit, mousseline de carotte au beurre noisette, pâte fraîche sauce persil, huile d'olive et pignon de pin + 5 €

Haut de cuisse désossé de poulette de Racan cuite à basse température et son jus réduit, polenta crémeuse à l'huile d'olive de Provence, mousseline de carottes au beurre noisette

Desserts :

Baba au gin Tanqueray ; chantilly à la vanille de Tahiti et agrume confit

Tarte zestée aux deux citrons, zestes de Yuzu

Mi-cuit au chocolat, sauce caramel

Viande d'origine française, Agneau : Grande Bretagne

Toute notre cuisine est faite maison, à partir de produits frais.



Menu Brunch

Formule à 38€ (2 plats + 1 dessert)

Plats :

Tarte fine de maquereau en pickle, tomates confites et coriandre

Œuf Poché, sauce au porto, lard et oignon, croutons

Velouté de petit pois, poivre vert de zanzibar et son espuma, chips de lard et comté

Tarte fine de poireaux, crème au chèvre, poivron, échalote, persil, piment d'Espelette

Foie gras maison au muscat et son Pain d'épices, chutney pommes-poires aux épices + 4 €

Desserts :

Baba au gin et chantilly et agrume confit

Tarte zesté aux deux citrons

Mi-cuit au chocolat, sauce caramel

Inclus :

Viennoiseries ; Charcuteries ; Fromages ; Fruits ; Café ; Thé ; Jus d'orange

Formule Vouvray à discrétion 57€

Formule Champagne à discrétion 70€