

LES ENTRÉES

Croustillant de tête de veau

Condimenté à la moutarde d'Orléans • cœur de laitue • pickles de légumes • sauce gribiche

Foie gras de canard *supp 9€*

Chutney de cerises et balsamique noir • caramel de gingembre

Gaspacho tomates de région et fraises

Burrata • fenouil • croustillant de focaccia • pancetta • huile de basilic

Saucisson pistaché

Salade de lentilles aux tomates • croustillant d'oignon • crème de lard fumé à la moutarde d'Orléans

Assiette d'huîtres spéciales de Normandie « Demoiselles d'Agon »

Citron • échalotes • vinaigre rouge « Martin Pouret » 6 huîtres

LES PLATS

Magret de canard rôti en croûte d'épices

Melon rôti • purée et gnocchi de patate douce • jus au miel et épine vinette

Faux-filet mûré de « Chez Manu » *supp 12€*

Pommes de terre frites maison • sauce poivre vert

Poisson de pêche du moment

Croustillant aux tomates cerises confites • aubergine au miso • beurre de tomates confites

Jarret de bœuf façon Cajun de Nouvelle-Orléans

Jarret confit aux épices Cajun • polenta au cheddar et maïs déclinés • courgettes grillées au paprika

Plat du moment (*Peut être avec supplément*)

• Sur Ardoise •

LES DESSERTS

Soupe de fraises au vin rouge épicé • biscuit sacristain • glace vanille

Cheesecake aux myrtilles de Sologne • sablé croustillant • sorbet myrtille

Chou caramel beurre salé • ganache chocolat noir • crèmeux caramel

Glace artisanale (2 boules enfant ou 3 boules adulte) • parfums sur demande

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs *supp 7€ - 4 morceaux* ou à la place du dessert

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT
30€
ENTRÉE / PLAT / DESSERT
36€

