

# La Carte

Nous vous informons que tous les plats peuvent être servis à la carte.

## Composez votre menu

Confiance 49€ : entrée, plat, dessert ou

Jardin gourmand 59€ : entrée, plat, chariot de fromages et dessert

Esprit dégustation 72€ : entrée, poisson, viande, chariot de fromages et dessert (sans suppléments)

## Les entrées

Foie gras de canard en deux services,

lingot au poivre Sarawak et crème brûlée caramélisée 22€

Les foies de lapins poêlés en persillade servis sur une tartelette de champignons et sauce crémeuse 22€

Saint-Jacques rôtie servie sur une galette de boudin noir et pomme fruit 25€

Raviole de sanglier confit, velouté de champignons 24€

## Pisciculture Hennequart

« Suggestion Caviar de Sologne « Baerii » 30grs

(Hors menu) et ses blinis 49€

## Poissons, viandes et volailles

*Le merlu cuit à l'huile de persil, émulsion de haricots blancs 25€*

*La Mique Royale (rognonnade aux morilles) 28€ (suppl. 5€)*

*La quenelle de brochet au carré, gambas et jus de carapaces 26€*

*Le filet de bœuf poêlé, paleron fondant, mousseline de brocolis 27€*

## Laitages

*Le chariot de fromages 15€*

*Yaourt maison 4€*

*Salade verte de saison à l'huile de votre choix 4€*

## Les Douceurs et sucreries de Christopher

*La véritable ile flottante aux pralines Mazet 9€*

*La pomme fruit fondante 12€*

*La crêpe soufflée aux agrumes, jus de mandarine parfumé 11€*

*La tartelette infiniment Café 12€*

*Ganache chocolat noir au miel, fleur de sel, crémeux chocolat et cookies 12€*

*Les desserts sont à commander en début de repas, merci.*

# *L'idée campagne*

33€

\*\*\*\*\*

*Lentilles du Berry, œuf poché, frisée et jambon fumé*

*Ou*

*Le blini de sarazin, haddock poché et sauce persil*

\*\*\*\*\*

*Le retour de pêche*

*Ou*

*La poitrine « Roi rose » caramélisée, mousseline de céleri rave*

\*\*\*\*\*

*Le biscuit chocolat/carambar*

*Possibilité de prendre une assiette de fromage 8.50€.*

*Aucune modification ne peut être apportée au menu.*

