



## MENU

### Les entrées

Terrine de foie gras de canard maison au vin des coteaux du layon pain aux figues et compotée d'échalotes

\*\*\*\*

Union des deux saumons sur coussinets de blinis crème de wasabi et cuillère de perles noires

\*\*\*\*

Fraîcheur de crabe aux petits légumes tartare de daurade et tuile au sel de maldon

\*\*\*\*

Foie gras de canard maison cubique façon nougat, son briochin et son chutney (supplément)

\*\*\*\*

Poêlée de gambas, tartare d'avocat, sauce vierge (supplément)

### Les poissons

Tournedos de lotte, émulsion crémée de crustacés ronde de légumes d'été

\*\*\*\*

Filet de daurade à l'unilatérale, sauce aux queues d'écrevisses piperade de légumes au poivre de cubèbe

\*\*\*\*

Émincé de thon rouge mariné au gingembre fine tartelette de tomates

\*\*\*\*

Dos de bar à l'unilatéral, sauce champagne, riz vénéré, façon riz pilaf (supplément)

\*\*\*\*

Noix de saint jacques dorées, tatin de carottes et caramel de carotte (supplément)

Granité au champagne ou trou solognot

### Les viandes

Canon de pintade aux morilles, sauce crémée tourte de pommes de terre à la truffe

\*\*\*\*

Magret de canard poêlé, sauce brune aux framboises fondant de céleri à la pomme fruit

\*\*\*\*

Quasi de veau\* cuit à basse température, gastrique au vinaigre de férolles poêlée de champignons

\*\*\*\*

Tournedos \* rossini, foie gras poêlé et sa sauce périgieux, pomme anna (supplément)

\*\*\*\*

Carré d'agneau à la français millefeuille de légumes et jus à la fleur de thym

\*Veau et boeuf nés, élevés et abattus en france (supplément)

### Les fromages

Assiette de fromages affinés de nos provinces

\*\*\*\*

# Les Portes de Sologne

---

Crème de fromage de chèvre à la fleur de sel

\*\*\*\*

Nougat de brie de meaux

Tous nos fromages sont accompagnés de tendres pousses

Les desserts de la maison roger à sandillon