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 périgueux, 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