



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