



# CARTE PRINTEMPS

DU 3 AVRIL AU 16 JUIN

## MENU "CONSCIENCE"



**UNIQUEMENT LE MIDI - VOIR ARDOISE**

*Notre menu "Conscience" propose une sélection variée de plats, renouvelé chaque semaine. Parfait pour ceux qui apprécient la découverte et souhaitent goûter des saveurs différentes à chaque visite.*

Entrée / Plat OU Plat / Dessert 20

Entrée / Plat / Dessert 26



# À LA CARTE



Découvrez une sélection variée de plats conçus pour satisfaire toutes les envies.  
Composez votre repas selon vos goûts et vos préférences, en choisissant  
parmi nos propositions à la carte. Une expérience sur-mesure pour savourer  
pleinement notre cuisine.

## LES ENTRÉES *Entrées en plat : 2 par personne*

- **Croquettes croustillantes de poisson de Loire**, sauce du moment 10
- **Pâté en croûte campagnard**, pickles maison 11
- **Œuf parfait**, espuma d'ail des ours, chips de Serrano 12
- **Labneh brebis-vache**, asperges vertes rôties, noisettes torréfiées 15
- **Foie gras de canard mi-cuit (60 g)**, pain d'épices, gelée de fruits 18

## LES PLATS - 15 minutes d'attente si commande en direct

- **Assiette gourmande de saison**, quinoa, légumes printaniers, sauce blanche, au choix : falafels ou boulettes de viande. 20
- **Burger de printemps**, steak haché de bœuf fermier local, chèvre frais, tomates confites, roquette, pommes de terre rôties 20  
*Version végétarienne ou sans gluten possible*
- **Esturgeon de Sologne**, légumes de saison, beurre blanc citronné, condiment pruneau 23
- **Pressé de porc fermier**, cuisson basse température 24 h, petits pois, polenta 24
- **Tomahawk de bœuf affiné 3 semaines** ≈ 1,1 kg (pour 2 personnes) 82  
Béarnaise, 2 accompagnements au choix : pommes de terre rôties, légumes de saison, mesclun ou polenta. *Supplément accompagnement - 3*

## LES FROMAGES

- **Fromages affinés sur place**, servis à la coupe 11
- **Mousse de chèvre**, herbes fraîches, miel 12

## LES DESSERTS

- **Rhubarbe pochée**, yaourt de brebis stracciatella et sarrasin 10
- **Crème brûlée**, fève de tonka, feuilleté croustillant, noisettes caramélisées 10
- **Dessert gourmand** : tartelette citron, mini crème brûlée, mignardise, glace du moment, boisson chaude au choix 12
- **Savarin fraise et verveine**, chantilly légère, sirop infusé 12  
*Supplément liqueur de fraise ou verveine - 3*

**Merci de nous faire part de vos intolérances ou allergies dès la prise de commande.**

*Prix Net TTC en euros - Service compris.*

*Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*

# MENUS



*Afin de vous faire découvrir notre cuisine, nous avons fait le choix de vous proposer différents menus, chacun conçu pour offrir une expérience unique et adaptée à vos envies.*

## MENU "DUO GOURMAND"

**POUR DEUX PERSONNES - 112**

### MISES EN BOUCHE

Variables selon la saison

#### TOMAHAWK ≈ 1,1 kg

2 accompagnements au choix :  
Pommes de terre rôties, légumes  
de saison, mesclun,  
polenta

#### BOUTEILLE DE VIN 75cl

Saint-Nicolas de Bourgueil  
Vieilles Vignes ou cuvée  
libre & locale au choix  
(hors cuvées spéciales\*\* )

### FROMAGE OU DESSERT

1 Mousse de chèvre ou 1 dessert à partager au choix

## MENU ENFANT

**ENTRÉE / PLAT / DESSERT - 17**

*Pour les moins de 12 ans, nous vous proposons des portions réduites afin de leur faire découvrir une diversité de saveurs.  
Disponible "à la carte" également.*

### LES ENTRÉES

Croquettes de poisson de Loire  
**OU** Pâté en croûte

### LES PLATS

Mini burger de printemps  
**OU** Assiette gourmande

### LES DESSERTS

Rhubarbe et stracciatella  
**OU** 2 boules de glace + chantilly

***Merci de nous faire part de vos intolérances  
ou allergies dès la prise de commande.***

*Prix Net TTC en euros - Service compris.*

*Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*

# CORPS



*Une invitation à explorer des saveurs variées et équilibrées.  
Pensé pour satisfaire et surprendre petits et grands,  
ce menu est une belle introduction à notre cuisine.*

## MENU 3 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Fromage ou Dessert

**36**

## MENU 4 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Fromage / Dessert

**42**

Vins en accord (2 verres de 8 cl) **12**

Vins en accord (3 verres de 8 cl) **16**

## LES ENTRÉES

Croquettes de poisson de Loire

**OU** Pâté en croûte campagnard

**OU** Œuf parfait, ail des ours et Serrano

## LES PLATS

Assiette gourmande de saison

**OU** Burger de printemps

*Déclinable en végétarien et/ou sans gluten*

## LE FROMAGE

Fromages affinés, servis à la coupe

## LES DESSERTS

Rhubarbe pochée, yaourt de brebis stracciatella et sarrasin

**OU** Crème brûlée

**RETROUVEZ LE DÉTAIL DE NOS PLATS SUR LA PAGE "À LA CARTE"**

***Merci de nous faire part de vos intolérances  
ou allergies dès la prise de commande.***

*Prix Net TTC en euros - Service compris.*

*Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*

# CŒUR



*Une sélection de nos plats signatures, pour un repas plus gourmand et raffiné. Idéal pour se faire plaisir autour de beaux produits de saison.*

## MENU 3 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Fromage ou Dessert

**44**

## MENU 4 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Fromage / Dessert

**50**

Vins en accord (2 verres de 8 cl) **12**

Vins en accord (3 verres de 8 cl) **16**

## LES ENTRÉES

Labneh et asperges vertes

**OU** Foie gras de canard

## LES PLATS

Esturgeon de Sologne

**OU** Pressé de porc fermier

## LE FROMAGE

Mousse de chèvre aux herbes fraîches

## LES DESSERTS

Dessert gourmand

**OU** Savarin fraise et verveine

**RETROUVEZ LE DÉTAIL DE NOS PLATS SUR LA PAGE "À LA CARTE"**

***Merci de nous faire part de vos intolérances  
ou allergies dès la prise de commande.***

*Prix Net TTC en euros - Service compris.*

*Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*