



CARTE D'AUTOMNE

DU 16 OCTOBRE AU 14 NOVEMBRE

MENU "CONSCIENCE"

UNIQUEMENT LE MIDI - VOIR ARDOISE - HORS JOURS FÉRIÉS

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**

DU 31 OCTOBRE AU 14 NOVEMBRE

MENU "QUINZAINES GOURMANDES"

**DÉCOUVREZ NOTRE MENU TOUT COMPRIS
ENTRÉE + PLAT+ DESSERT + VINS + BOISSON CHAUDE
POUR 48€**



OPÉRATION OCTOBRE ROSE

DU 16 AU 30 OCTOBRE

Pour 1€ de plus, nos burgers deviennent roses.
Cet euro sera doublé et reversé à la recherche.



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 grenailles, mesclun,
ratatouille, champignons, 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

Œuf cocotte aux champignons
OU Labneh de brebis

LES PLATS

Mini Burger d'au-tomme
OU bol gourmand

LES DESSERTS

Mousse au chocolat classique
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.*

À LA CARTE



Découvrez une cuisine entièrement faite maison, élaborée à partir de produits frais, locaux et de saison. Chaque assiette est préparée sur place par notre équipe, dans le respect du savoir-faire artisanal et des producteurs qui nous entourent. Composez votre repas selon vos envies et laissez-vous guider à travers une carte sincère, gourmande et engagée.

LES ENTRÉES - Entrées en plat : 2 par personne

- **Œuf cocotte aux champignons**, crème, parmesan, pain grillé, beurre persillade 10
- **Labneh de brebis**, tomates confites, figues, noisettes torréfiées 11
- **Crevettes rôties**, bisque coco-combava, coriandre fraîche 14
- **Foie gras de canard mi-cuit**, gomasio, gel de verjus, pain aux fruits secs 18

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

- **Burger d'au-tomme**, bun maison, bœuf fermier, tomme de Touraine, oignons confits, sauce maison, mesclun, pommes grenailles. 20
Déclinable en végétarien et/ou sans gluten. Version Octobre Rose +1€
- **Bol gourmand**, petit épeautre, légumes rôtis, chèvre émietté, pickles de pomme. Falafels ou boulettes porc-bœuf. 20
- **Pavé d'esturgeon de Sologne**, ratatouille de nos conserves d'été, beurre aux agrumes, trio de riz de Camargue 23
- **Pressé de cochon fermier**, polenta crémeuse, champignons rôtis, jus corsé 24
- **Côte de bœuf Tomahawk affinée 3 semaines ≈ 1,1kg** 82
(pour 2 personnes). Béarnaise, 2 accompagnements au choix : pommes grenailles, mesclun, ratatouille, champignons, polenta.

Supplément accompagnement +4€

LES FROMAGES

- Fromages affinés sur place, servis à la coupe 11
- Mousse de chèvre frais aux herbes du jardin et miel local. 12

LES DESSERTS

- **Mousse au chocolat chaude**, écorces d'orange confites, glace 10
- **Poire pochée**, sarrasin, caramel de poiré, pralines 10
- **Eton mess exotique**, meringue, ananas rôti, chantilly coco, passion, glace 12
- **Dessert gourmand**, assortiment de douceurs maison, glace du moment, thé / tisane / café 12

**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

Œuf cocotte aux champignons

OU Labneh de brebis

LES PLATS

Burger d'au-tomme

OU Bol gourmand

LE FROMAGE

Fromages affinés, servis à la coupe

LES DESSERTS

Mousse au chocolat chaude

OU Poire pochée

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

Crevettes rôties

OU Foie gras mi-cuit

LES PLATS

Pavé d'esturgeon de Sologne

OU Pressé de cochon fermier

LE FROMAGE

Mousse de chèvre

LES DESSERTS

Eton mess

OU Dessert gourmand

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.*