



CARTE ÉTÉ

DU 27 JUIN AU 30 SEPTEMBRE



PROFESSIONNEL CONFIRMÉ
TITRE D'ÉTAT
CUISINE FAITE MAISON



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

- Salade Grecque, feta de brebis, focaccia 10
- Tataki de magret de canard 12
- Rillettes de poisson de Loire 12
- Foie gras de canard mi-cuit en croûte gourmande, gelée de groseilles 15

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

- Bol complet : quinoa, légumes grillés, sauce blanche, accompagnement 18
au choix : boulettes de porc et bœuf **OU** falafels
- Burger au poulet fermier pané, mesclun, pommes de terre 19
Déclinable en VG et/ou sans gluten
- Salade Serrano - burrata 20
- Esturgeon de Sologne, caponata 22
- Tartare de bœuf au couteau (à préparer soi-même), mesclun, 24
pommes de terre

LES FROMAGES

- Assiette de fromages affinés 10
- Mousse de chèvre aux herbes fraîches, miel 12

LES DESSERTS

- Eton Mess - fruits frais, meringue, chantilly, glace 10
- Tarte citron meringuée, mini crème brûlée au thé matcha, sorbet 11
- Nougat glacé, coulis de fruits du moment 12
- Fondue au chocolat, fruits frais, chantilly, crumble aux épices 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.

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 "CONSCIENCE" - VOIR ARDOISE -

Uniquement le midi (hors jours fériés)

Notre menu "Conscience" propose une sélection variée de plats, renouvelée 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 / Café 26

MENU ENFANT

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.

Entrée / Plat / Dessert 17

LES ENTRÉES

Salade Grecque

OU Rillettes de poisson de Loire

LES PLATS

Mini burger de poulet

OU Mini bol complet

LES DESSERTS

Fondue au chocolat, fruits frais

OU 2 boules de glace + chantilly

ACCORDS METS ET VINS

Sublimez votre repas avec nos accords mets et vins, soigneusement sélectionnés pour accompagner chaque plat. Nous mettons à l'honneur des vins locaux choisis pour leur qualité et leur harmonie avec notre cuisine. Laissez-vous guider par nos suggestions pour une expérience complète et mémorable.

3 verres de 8 cl 12 - 4 verres de 8 cl 16

**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



Notre menu "Corps" est 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 / Dessert ou Fromage

34

MENU 4 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Fromage / Dessert

40

Vins en accord (3 verres de 8 cl) **12**

Vins en accord (4 verres de 8 cl) **16**

LES ENTRÉES

Salade Grecque

OU Tataki de magret de canard

LES PLATS

Burger de poulet pané (*VG et/ou sans gluten*)

OU Bol complet

OU Salade Serrano -burrata

LE FROMAGE

Assiette de fromages affinés

LES DESSERTS

Eton Mess

OU Tarte citron meringuée

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



Le menu "Cœur" est une sélection de nos meilleurs plats. Il représente tout l'amour que nous mettons dans notre cuisine. Idéal pour ceux qui veulent se faire plaisir avec un repas spécial.

MENU 3 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Dessert ou Fromage

42

MENU 4 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Fromage / Dessert

48

Vins en accord (3 verres de 8 cl) **12**

Vins en accord (4 verres de 8 cl) **16**

LES ENTRÉES

Rillettes de poisson

OU Foie gras mi-cuit

LES PLATS

Tartare de bœuf

OU Esturgeon de Sologne, caponata

LE FROMAGE

Mousse de chèvre

LES DESSERTS

Nougat glacé

OU Fondue au chocolat

***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.