

## MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

(Du lundi au samedi)

(From Monday to Saturday)

Entrée, plat ou Plat, dessert - 35 Eur par personne

Entrée, plat et dessert - 45 Eur par personne

Starter, main dish or Main dish, dessert - 35 Eur per person

Starter, main dish and dessert - 45 Eur per person

Notre Suggestion du Jour - Our Special of the day



## Entrées / Starters

### Salade de tomate à la sarriette, croûton de pain de campagne

Tomato salad, savory, farmhouse bread croutons

16€

### Tartare de bar à la groseille et sa gelée maison

Sea bream tartar, homemade redcurrant and jelly

19€

### Pâté en croûte de canard et foie gras (finaliste championnat du monde 2015)

Duck and foie gras crust pie "pâté" (finalist of world championship 2015)

18€

### Mi-cuit de thon mariné, crumble de sésame

Half-cooked tuna fish marinated, sesame crumble

19€

## Plats / Main dishes

### Rouget sauvage cuit à la vapeur de sel, légumes Primavera

Salt steamed red mullet, Primavera vegetables

31€

### Coeur de quasi de veau basse température et girolles de Sologne

Quasi of veal low temperature cooking, chanterelle from Sologne

32€

### Risotto poêlé à l'encre de seiche et berlingots de légumes maison \*

Squid ink risotto, mixed vegetables \*

26€

### Poulpe grillé, déglacé au vinaigre fumé et sauce soja blanche

Grilled octopus, smoked vinegar, white soy sauce

29€

## Desserts

### Milles-feuilles tout chocolat

Mille-feuille of chocolate

13€

### Cheese cake à la noix de coco, compotée d'abricots

Cheese cake with coconut, apricots compote

13€

### Clafoutis de cerises du Celadon cuit à la minute, sorbet cerise

Cherry flan of Celadon, cooked by the minute, cherry sorbet

14€

### Tarte aux fraises de Sologne

Strawberry tart from Sologne

13€

## PRIX NETS / NET PRICES

\* Plats sans gluten / \* Gluten free dishes

Boisson non comprise / Drink non included

TVA : 10 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées

VAT: 10% on food and non-alcoholic beverages

TVA: 20 % sur les vins et alcools"

VAT: 20% on wines and spirits "

Origine viande: France / Origin of meat: France

Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts

All our dishes are homemade and made on the spot from raw products