La Balade 90€

La Courgette

Noisette / Sarriette / Ketchup Végétal

Comme des œufs Mimosa
De « La Ferme de la Croix » Entrée signature

Epinard / Crottin de Chavignol / Navet

Poisson (Suivant le retour pêche)

Raviole Croustillante / Choux / Curry Breton

L'Agneau d'Elise

Cèleri / Ail Noir / Jus corsé

La Carotte

Agrumes / Vanille de Madagascar / Tagette

La Flânerie 125€

La Courgette

Noisette / Sarriette / Ketchup Végétal

Comme des œufs Mimosa
De « La Ferme de la Croix » Entrée signature

Epinard / Crottin de Chavignol / Navet

Le Caviar de Sologne

Choux Fleurs / Muscade / Garum de Loire

Le Lieu Jaune de Ligne

Lentille Jaune / Lentin de Chêne / Ceviche

L'Autruche de Saint-Godon

Tartare / Pomme de Terre / Jus de Volaille

L'Agneau d'Elise

Cèleri / Ail Noir / Jus corsé

La Rhubarbe

Fromage Blanc / Miel / Shiso Rouge

Les Fraises de Sologne

Fenouil / Diplomate / Feuille de Figuier

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Fromage Frais de Bufflonne du Berry –Fromage signature– 13€
« Maison Blain » en version moderne
Accompagné d'un demi verre (6cl) : 19€/pers

*Sélection de fromages affinés – 18€
de la Fromagerie « Les Bons Garçons »
***Sélection de fromages affinés avec 3 demi verres (6cl) : 37€/pers**

Menu Avec 5 Accords Mets & Vins (6cl) –155 €
Menu Avec 5 Accords Mets & Sans Alcools (6cl) –– 155 €

Menu Avec 8 Accords Mets & Vins (6cl) –210 €
Menu Avec 8 Accords Mets & Sans Alcools (6cl) –– 210 €

Notre idée de l'accord Mets/Vins est de partager avec vous, sous forme de dose dégustation,
les vins des vignerons que nous apprécions pour leur travail passionné et passionnant, de sortir de la région et des sentiers battus.