

ENTRE VAL DE LOIRE
& FORÊT DE SOLOGNE

Poireau grillé au feu de bois, blanc manger d'esturgeon,
pralin aux graines de courges

Chou-fleur infusé au café, homard bleu juste saisi,
jus au whisky de la Loire

Radis blanc étuvé aux condiments aigre doux, filet de rouget
rôti, beurre monté aux épices

Effeillé de chou-rouge, pommes confites au vinaigre de cidre,
canard colvert de Sologne

Brioche aux cerises Amarena, Roquefort
carte noire

Soufflé noisette et sorbet citron

Menu 6 étapes avec accords mets et vins - 250€

Prix nets, taxes et services compris

Menus servis pour l'ensemble de la table

Tous nos poissons et crustacés sont d'origine A.N.E Toutes nos viandes sont françaises

BETWEEN THE LOIRE VALLEY
& THE SOLOGNE FOREST

Leek grilled on the wood fire,
blancmange of sturgeon, praline with pumpkin seeds

Cauliflower infused with coffee, seared blue lobster,
Whisky juice from Loire Valley

White radish with sweet and sour condiments,
roasted red mullet, whipped butter with spices

Red cabbage, apples candied with cider vinegar,
wild duck from the region

Brioche with Amarena cherries,
'Carte Noire' Roquefort

Hazelnut soufflé, lemon sorbet

6 Course menu, food and wine pairing - 250€

*Menus served for the entire table - Nets prices, taxes and service included
All our fishes and crustaceans are from NEA, our meats are guaranteed France Origin*