

ENTRE VAL DE LOIRE & FORÊT DE SOLOGNE

Fenouil infusé à la verveine,
Caviar de Sologne*

Carotte des sables au poivre des vigneron,
Homard bleu*

Aubergine fumée

Paleron de veau braisé,
condiments oseille et câpres*

Oignon « peau de paille »,
mousse de Selles-sur-Cher

Meringue éphémère,
miel de nos ruches*

***Plats compris dans le menu 4 étapes**

Menu 4 étapes 120€

Menu 6 étapes 180€

Prix nets, taxes et service 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