

L'Acteur principal reste le Vin.

C'est la « clé » pour découvrir notre carte ! Nous privilégions donc une clientèle aimant le vin. Nous avons souhaité vous proposer une carte des mets courte, modifiée quotidiennement pour travailler avec des produits frais de saison. Nous sommes un Restaurant à Vins. *The main Actor remains the Wine. It is the "key" to discover our menu ! We therefore prefer wine loving guests. We want to offer you a short menu, changed daily to work with fresh and season food. We are a Wine Restaurant.*

« Tout vient à point à qui sait attendre », Bienvenue à bord !

Sabine & Laurent Brochard, Maîtres Restaurateurs

Apéritif	Picking Food	On partage ?
Prélude <i>Une dizaine de minutes de cuisson</i>		11 €
Assortiment de 12 feuilletés 🍷 servis chauds <i>Set of 12 puff pastry « house » served hot Ten minutes of patience ;-)</i>		
Speck 🍷 (Italie) (1) <i>Served without salad and without bread</i>		9 €
Coppa de Parme 🍷 (Italie) (1) <i>Served without salad and without bread</i>		9 €
Jambon de Parme 18 mois 🍷 (Italie) (1) <i>Served without salad and without bread</i>		16 €
Chorizo de Bellota 🍷 (Espagne) (1) <i>Served without salad and without bread</i>		12 €
Lomo de Bellota 🍷 (Espagne) (1) <i>Served without salad and without bread</i>		12 €
Plateau de Fromages de nos Pâtures de Loire (1) <i>Selection Cheeses</i>		12 €

Salée comme une entrée	/	Salty as a Starter
Coulis de Cresson & Persil - Coques ~		13 €
En « chaud/froid ». Pickles de Choux fleur <i>Watercress & parsley oil - Shells</i>		
Fricassée de Coques ~		13 €
Curry Vadouvan des épices Roellinger & Échalotes confites <i>Shells fricassee, curry spices, shallots caramelized</i>		
Millefeuille de Tomates du Loiret et Burrata ~		13 €
Huile de Roquettes & Parmesan Reggiano AOP 24 mois <i>Tomatoes "Millefeuille" from our region & Burrata (Mozzarella). Arugula oil & Parmigiano Reggiano</i>		
Foie gras de Canard * Mi-cuit au naturel		16 €
Veiné de Cacao amer, fleur de sel de Guérande. Chutney Pomme/Mangue & Brioche tiède <i>Duck fatty liver natural with a little touch of cacao and salt. Served a chutney served with warm brioche</i>		

Selon arrivage. Travaillant des produits frais, de saison, nous dépendons du Marché

Depending on arrivals. Working fresh food, seasonal products, we depend on the Market

~ *Végétarien / Vegetarian foods* * *Français / French meat* 🍷 *Ce plat contient du porc / This dish contains pork*

* *Pêches de nos Côtes Atlantiques françaises / Fisheries of our French Atlantic Coast*

Penser à nous indiquer toutes allergies alimentaires (INCO 1169/2011) / Remember to tell us all food allergies

Prix ttc, tva à 10% incluse / All Prices ttc, vat 10% includes for meals & 20% for wines

Salée comme un plat**Salty as a Main Course**

La confection d'un plat commandé en direct (sans entrée) engage une réalisation d'au moins 20 minutes.

Making a dish ordered directly (without a starter) requires at least 20 minutes.

A partir de 4 personnes, nous vous recommandons 3 plats au maximum sur la table afin de vous servir en même temps.

- Assiette **Végétale** ~½ Aubergine cuisson basse température 15 €
 Crumble salé Pistaches / Amandes. Fleurs, petites pousses, Basilic et extraction de Carottes
Vegetable starter composed with black eggplant, pistachios / almonds. Flowers, salad, basil & carrots
- Le Merlu de ligne** Servi « rose à l'arrête ». Concassé de Tomates servi froid 21 €
Hake fish from the French costs "pink at the top" served with a cold "concassé" of Tomatoes
- Le Lapin** * 21 €
 La cuisse désossée 🍴, fine farce de Champignons & petits Légumes du moment
The Rabbit. The leg without bones 🍴, mushrooms & seasonal vegetables
- Le Coquelet** servi pour 2 personnes - fumé au Foin du Loiret * 🍴 39 €
 Laqué sauce Barbecue, sel Viking (Curry, Poivre Noir). Petits légumes du moment
Cockerel served for 2 people, the leg and filet without bone 🍴, and vegetables of the day "marché"
- ½ **Pigeon** Voyageur - une Histoire de Pois 24 €
 Désossé, servi « rosé », Thé Vert Matcha, Wasabi et Pois de saison en froid. Jus de viande 🍴
½ Pigeon without bone for the filet, laqueed with a green tea Matcha, "pink at the top" and cold peas

Sucré / Sweety

à commander en début de repas / to order at the beginning of the meal



Tous nos desserts contiennent du gluten et des œufs. Nous poser la question pour les fruits à coque.

All our desserts contain gluten and eggs. Remember to tell us all food allergies



- Montélimar** 10 €
 Nougat aux fruits secs en mousse légère, posé sur un biscuit Amandes-Pistaches et Groseilles. Coulis de Fruits rouges...
A "Nougat" lightweight foam with Dried Fruits - Red fruits sauce and Almond & Pistachios biscuit
- Baba aux Agrumes** - Lemon curd 10 €
Small sponge cake soaked in Orange juice syrup served with Orange segments and Lemon curd
- Assiette de Fruits Rouges** Crumble d'Amandes 10 €
 Sirop de Coquelicots de Nemours. Glace à la Vanille "gousse" (Madagascar).
Red Fruits served with gluten or not (remember to tell us all food allergies) & Vanilla Ice Cream
- Framboises / Chocolat** Framboises du Loiret fraîches en équilibre... 10 €
 Palet chocolat blanc glacé aux zestes de Citron vert posé sur un biscuit Amandes. Lemon curd
Raspberries, Lemon curd and white Chocolate/Lemon ice cream with an Almond biscuit
- Tarte Fine Prunes Reine Claude** -Amandes & Pistache 25 minutes de cuisson 10 €
Plum Tart - Almonds & Pistachios - 25 minutes of cooking

Œuf Lolonais de Charles (28). Herbes folles de Damien la Ferme Positive (45)

Tous nos légumes et le foin proviennent des marchés locaux dont la Famille Salmon à St Benoit/Loire

Pigeon de Ladon (45). En cas de non livraison, ils sont de la Région Centre Val de Loire