



*Chers Clients, bienvenue à notre table !
Nous vous proposons une cuisine simple de saison.
Tous nos plats sont élaborés sur place à base de produits bruts, achetés
frais, si possible bio et provenant de producteurs locaux ou de sociétés
ayant une démarche responsable pour l'environnement.*

Nos Formules

Formule 2 plats	23 €
Formule 3 plats	29 €
Formule enfant gourmet (3 plats)	18 €

Entrées 7 €

Potage du Jour
Entrée du jour
Terrine de gibier local, gelée de coings et chutney de tomates vertes
Crumble de courges au parmesan et noisettes, salade
Poêlon d'escargots du Loir (x6)

Poissons et Viandes 16 €

Plat du jour
Poisson du jour, sauce du jour
Filet de bœuf poêlé 180 gr (suppl. 5 €), sauce au poivre vert
Suggestion végétarienne du jour
*Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture de pommes de terre et légumes du jour,
nos fonds de sauces sont faits maison*

Desserts 8 €

Choix de 4 fromages affinés par Rodolphe Le Meunier (MOF 2008)
Dessert du jour
Entremet chocolat noir et châtaignes de Sologne, crème anglaise
Tarte Tatin maison, glace caramel crème salée
Yaourt maison ou fromage blanc local, confiture et biscuit maison
Coupe de 3 glaces bio au choix, meringue et crème locale fouettée
Parfums : vanille, citron vert, cassis, caramel crème salée, chocolat noir, fraise, café,
poire william, banane, pêche blanche, mangue, noisette

En cas d'allergie ou régime particulier, n'hésitez pas à nous demander détails de fabrication de nos plats.