



Menu de Janvier – Février 2019

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
Rillettes de canette locale, toast et salade
Mousseline de poisson servie tiède et jus de moule crémé
Poêlon d'escargots du Loiret (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
Crème caramel à la fève de Tonka
Aumônière de pommes bio, crème Anglaise
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.