



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.

AOÛT 2019

Nos Formules

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

Entrées 7 €

Potage du Jour

Entrée du jour

Pressé de volaille d'Orléans à la coriandre fraîche et salade

Tartelette tiède de tomates Bio et moutarde locale, salade

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

Dessert du jour

Entremet chocolat noisette-amande et crème anglaise

Verrine de mousse fromage blanc local à la vanille et fraises mara des bois

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, framboise, 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.