



*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.*

DECEMBRE 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
Terrine de faisan local et chutney de fruits secs
Crumble de courge parmesan et noisettes, 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
Nougat glacé au miel de la région
Moelleux chaud chocolat-menthe, 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, 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.