Notre Cuisine..... * Fait maison 06 Novembre 2026

Entrées

* **Feuilleté / Carotte** / **Artichaut** / Coriandre **15€**
Beurre à l'ail Noir / Sauge

* **Crevettes Décortiquées** / Croquette Chorizo **18€**
Poire Snackée / Chou-Fleur / Jus au Poiré

* **Tartare de Faux-Filet(fr)** / Avocat / Enoki **19€**
Balsamique Orléannais de Pomme / Tomate / Pickel's

Plats

* **Oeufs / Girolles** / Chou Chinois / Vin Rouge **20€**
Crème de Cassis / Oignons Confits

* **Filet de Cabillaud** / Patate Douce **28€**
Beurre persillé / Épinard / Combawa

* **Noix de Coquilles St-Jacques** / Poireaux **32€**
Butternut / Gingembre / Levure de Bière / Shimeji

* **Magret de Canard (fr)** / Panais / Moutarde **28€**
Embeurré de Chou vert / Échalote Confite

Chariot de Fromages Affinés **15€**

Desserts (A préciser en début de repas) **12€**

* **Diplomate Café** / Pomme Confite / Glace Sésame
* **Crème Coco** / Kiwi / Glace Wasabi
* **Financier** / Clémentine / Crème et Glace Marron

Les Téléphones sont SILENCIEUX / Le Pain Jacky Hautin

Nous ne Proposons pas de sans Lactose
Tous nos Plats sont susceptibles de contenir les différents allergènes
Les viandes sont servies **Rosées,** Merci de nous précisez vos cuissons
Au delà de 6 Convives / Menu à choisir d'avance avec 3 Proposition
A Côté Jardin, Arnaud et Cléophée, Notre Fille Cuisinent.....