

Produits d'excellence  
hors menu « Découverte »

**Entrées**

**Blanc Manger de Sandre, 58 €**  
caviar de Sologne, gaufre & crème de raifort

**Mer & Terre**

**Pochouse d'anguille de Loire 44 €**  
fraicheur acidulée  
**Conjugaison de ris et tête de veau au présent et au passé,**  
jus de veau et sauce gribiche **48 €**

Nous vous proposons le Caviar de Sologne « Baerii »

**pour accompagner vos plats :**

**30g de Caviar 69 €**

**50g de Caviar 112 €**

Prix nets. TVA 10 % incluse

## Entrées

- Foie gras de canard poché de la maison Andignac 38 €(supplément 9 €)**  
mangue, sablé aux épices Kawa & cacahuètes grillées
- Légumes de printemps en millefeuille, 28 €**  
vinaigrette de betterave rouge
- Blanc Manger de Sandre 32 €(supplément 5 €)**  
Œufs de hareng, gaufre & crème de raifort
- Asperges blanches de Touraine, 24 €**  
mousse & copeaux de chèvre
- Petit gris ail & persil « tradition d'aujourd'hui » 27 €**

## Mer & Terre

- Saint-Pierre sauvage en bouillon, 36 €**  
asperges & morilles
- Sandre de la Pêcherie de Loire, beurre blanc 36 €(supplément 7 €)**  
pétales de silure, pommes grenailles & oignon blanc
- Epaule d'agneau confite 72 heures, 29 €**  
jus corsé, crème d'ail & légumes nouveaux
- Poulette de Racan, 36 €(supplément 7 €)**  
rôtie & en raviole,  
petit fenouil & estragon, bouillon crémé

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.  
Nous travaillons essentiellement avec des petits producteurs dont les productions sont raisonnées.

## Fromages

- Salade de saison 9 €**
- Sabayon chèvre & Parmigiano Reggiano 13 €**  
figue & noisette, vinaigrette de framboise
- Plateau de fromages affinés 16 €**

## Desserts

- « Les Fraises de Madeleine », 16 €**  
au vin, gelée de chutney & sorbet légèrement épicé
- Poire façon « Belle Hélène » 15 €**
- "Le Chocolat" 16 €**  
Orélys & cœur de Guanaja au poivre Voatsiperifery  
glace de Séchouan
- Gratin Fraise 15 €**  
pomme & rhubarbe, sorbet

\*(tous les desserts sont à commander en début de repas)

Prix nets.