

Carte

Entrées

- Foie gras mi-cuit à la vanille chutney du moment (2, 10) 24 €

- Terrine de lapin aux abricots secs et chutney du moment (10, 1, 3, 7) 16 €

"Une des grandes spécialités de la maison crée en 1969 par Mme CROUZIER"

- Velouté de sucrine du Berry, espuma de coriandre et lardons de magret de canard (5, 10, 7) 15 €

- Flumônière de légumes au fromage de vache et vinaigrette asiatique (5, 7, 6, 3, 9, 4) 16 €

Plats

- Millefeuille de ris de veau et foie gras poêlé de légumes automnales (5, 7) 35 €

- Pièce de chasseur poêlé, légumes oubliés, coings rôtis jus aux baies de genièvres (2, 5) 26 €

- Paleron confit au vin de région, écrasé de patate douce, butternut, jus à la fève Tonka (2, 5) 22 €

- Filet d'esturgeon aux agrumes, risotto de sarrasin, panais, crème de crustacé (13, 5, 11, 7) 26 €

- Filet de bœuf rossini, purée de cébette (1, 2, 5) 35 €

- Assiette de pâtes fraîches végétarienne (5, 6) 20 €

- Côtes de bœuf à partager 1 kg/65€

Desserts

- Tarte Tatin de pommes traditionnelle espuma de crème fraîche de ferme (1, 5, 7, 10) 14 €

- Fondant chocolat noir 70% coeur coulant praliné glace vanille (1, 5, 7, 10) 15 €

- Cèpe Solognot en trompe l'œil "parfait crème de marron et meringue chocolatée" (1, 5, 7, 10) ... 16 €

- Entremet exotique et son coulis (1, 5, 7, 10) 14 €

- Assiette de 4 Fromages locaux (5) 14 €

- Coupe de glace, 1 Boule: 3,50 € // 2 Boules: 6 € // 3 Boules: 8,50 €

Glacées : Caramel, Vanille, Rhum raisins, Marron, Chocolat, Pistache, Café, Praliné, Noix de coco

Sorbets : Fraise, Framboise, Citron vert, Poire, Fruit de la passion, mandarine, pomme

- Suggestion du chef

Carte

Menu 34 Euros (Entrée, plat ou plat et dessert)

Menu 40 Euros (Entrée, plat et dessert)

Menu 45 Euros (Entrée, plat, fromage et dessert)

Menu 50 Euros (Entrée, plat, trou solognot, fromage et dessert)

Entrées

- Terrine de lapin aux abricots secs et chutney du moment (10, 1, 3, 7)

"Une des grandes spécialités de la maison crée en 1969 par Mme CRDUIER"

- Velouté de sucrine du Berry, espuma de coriandre et lardons de magret de canard (5, 10, 7)

- Flumônière de légumes au fromage de vache et vinaigrette asiatique (5, 7, 6, 3, 9, 4)

Plats

- Pièce de chasseur poêlé, légumes oubliés, coings rôtis jus aux baies de genièvres (2, 5)

- Paleron confit au vin de région, écrasé de patate douce, butternut, jus à la fève Tonka (2, 5)

- Filet d'esturgeon aux agrumes, risotto de sarrasin, panais, crème de crustacé (13, 5, 11, 7)

- Assiette de pâtes fraîches végétariennes (5, 6)

Trou Solognot

- Sorbet poire et poire d'olivier ou sorbet pomme et calva

Desserts

- Tarte Tatin de pommes traditionnelle espuma de crème fraîche de ferme (1, 5, 7, 10)

- Fondant chocolat noir 70% coeur coulant praliné glace vanille (1, 5, 7, 10)

- Entremet passion et son coulis (1, 5, 7, 10)

- Assiette de 4 fromages locaux

- Coupe de glace 3 Boules

- Cèpe Solognot en trompe l'oeil "parfait crème de marron et meringue chocolatée (1, 5, 7, 10)

Supplément de 5€

Menu enfant 15€

- Boisson - Filet de poulet et pâtes fraîches ou pommes de terre sautées - Glace 1 boule