

Menu du Terroir

Nos Entrées

Velouté de Butternut au Gingembre et Châtaignes

Ou Oreiller de la belle Sologne, oignons et pickles

Ou Foie Gras de Canard mi cuit, cœur pommes Tatin acidulés, pain d'épices maison (+4€)

Nos Plats

Pavé de Cabillaud, Viennoise d'Andouillette de Vouzon, Mojettes et jus perlé

Ou Saumon rôti sauce à l'oseille et Poireaux grillés

Ou Duc du Gâtinais en deux façons, Risotto de Blettes sauce Suprême

Ou Lièvre à la Royale, Tagliatelles aux champignons, sauce Extra Bitter (+4€)