



À PARTAGER

BROCHETTE DES MÉANDRES
escargots en tempura, anguille grillée et cuisses de grenouilles
18

PITA D'AGNEAU SOLOGNOT
pain au yaourt, effiloché aux épices, condiments
15

FRITURE DE GARDONS
sauce tartare
17

HOUMOUS DE SAISON
crudités, gressin au sarrasin
14

CAVIAR DE SOLOGNE
petit pois, crème épaisse, livèche
en boîte de 30g / Oscièrre Supp 40€ / Baéri Supp 30€
51

JAMBON DE PORC GASCON 24 MOIS
tomate tiède, variétés de basilic
21



ENTRÉES

COEUR DE LAITUE PERCHERONNE
croustillants, légumes croquants
21

VELOUTÉ GLACÉ DE COURGETTE
feta au lait cru, jambon de bœuf Wagyu
24

FOIE GRAS AU VIN ROUGE
cerise d'Olivet, fleur de sureau
32

MULET DE LOIRE MARINÉ
navet blanc, roquette
26

COQUILLAGES DE CANCALE
vinaigrette acidulée, herbes fraîches, fenouil sauvage
28



LES PLATS

QUENELLE DE BROCHET
écrevisses, champignons
27

ROUGET BARBET
poiré, rhubarbe, sabayon au miel de jardin
34

SARDINE GRILLÉE
pomme de terre nouvelle, condiment au lime rouge
23

CÔTE DE VEAU DE CHARLIE ET NICOLAS
artichaut violet, oignon nouveau, agastache
39

GÉLINE DE TOURAINE
suprême rôtie et cuisse confite, girolle, haricot coco plat
31

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

**ASSORTIMENT
DE FROMAGES AFFINÉS**
de nos producteurs locaux,
salade du jardin
21

**FROMAGE FRAIS
DE LA FERME DU POËLY**
condiment au vinaigre de sureau,
herbes sauvages
18

NOS VIANDES MATURÉES

CARRÉ DE BOEUF WAGYU
20€ LES 100G

CARRÉ DE BOEUF PERCHERONNE
10€ LES 100G

FAUX FILET DE BOEUF WAGYU
25€ LES 100G

FAUX FILET DE BOEUF PERCHERONNE
15€ LES 100G

pomme darphin, jus à la moelle
et estragon

Cette carte a été élaborée par Christophe Hay, Baptiste Ingouf, Alexandre Gemble,
Alexandre Mornet et leurs équipes.

Menus pour l'ensemble de la table
Pour les moins de 12 ans, des demi-portions remises à 50% sont possibles
Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies
Prix nets en euros. TVA et service inclus.