

## LES ENTRÉES

<b>ROUGET GRONDIN</b>	<b>23</b>
confit à l'huile d'olive, artichaut, cresson fontaine	
<b>HOMARD DE CASIER</b>	<b>39</b>
fumé aux pommes de pin, betterave, sauce corail	
<b>POULE FAISANE AU VINAIGRE</b>	<b>27</b>
moutarde aux baies de sureau, courge du Berry	
<b>CÈPES DE SOLOGNE</b>	<b>34</b>
rôtis et en carpaccio, jus à la figue	
<b>PITHIVIERS DE COLVERT</b>	<b>32</b>
cuisses confites, chou vert, jus à la tanaisie	

## LA PÊCHE

<b>ESTURGEON DE SOLOGNE</b>	<b>35</b>
grillé au bois de châtaignier, épeautre, jus d'échalotes	
<b>SAINT-JACQUES DE LA BAIE D'ERQUY</b>	<b>40</b>
chou-fleur, girolle, jus à la bergamote	

## LA TERRE

<b>BOEUF ROUGE DES PRÉS MATURÉ</b>	<b>45</b>
viennoise estragon, céleri rave, ail noir	
<b>PERDRIX</b>	<b>34</b>
cuite en croûte de pain, chou kale, jus au malt	
<b>LIÈVRE À LA ROYALE « SENATEUR COUTEAU »</b>	<b>52</b>
navet, baies de cassis, santoline	

## LES FROMAGES

<b>LE BREBIS DE MADAME NOEL</b>	<b>15</b>
brebis frais et tomme affinée, miel, herbes sauvages	
<b>FROMAGES AFFINÉS</b>	<b>17</b>
par la maison Bordier et nos producteurs locaux	

## LES DESSERTS

<b>FIGUES POCHÉES</b>	<b>18</b>
au vin rouge, romarin, feuille de figuier	
<b>MARRON</b>	<b>18</b>
en biscuit, marmelade d'agrumes, glace « mont blanc »	
<b>POIRE DE MADAME SEVIN</b>	<b>18</b>
rôtie au miel du jardin, crème glacée au foin	
<b>CHOCOLAT ORIGINE SAO TOME</b>	<b>18</b>
en différentes préparations, pralin et sarriette	
<b>SOUFFLÉ À LA NOISETTE</b>	<b>21</b>
sorbet citron-praliné noisette, liqueur de limoncello	

Carte élaborée par Christophe Hay  
 en collaboration avec Aurélien Largeau, chef de cuisine,  
 Gautier Blandin, Marie Maigre, Bastien Amiard et leur équipe.