



ENTRÉES



RISOTTO CRÉMEUX MARINIÈRE,
Copeaux de Parmesan
20€

OIGNON PAILLE JUS CORSÉ
15€

TRUITE FUMÉE EN ROULEAU PRINTANIER,
Sauce Verte, Avocat et Betterave
20€



PLATS

SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ,
Céleri, Huile de Truffe, Écume de Parmesan
32€

MAGRET DE CANARD,
Légumes Marinés à l'Orange
32€

BALLOTINE DE VOLAILLE AUX HERBES
32€





FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Confitures Maison, Mesclun

16€



DESSERTS

TARTE AU CITRON VERT, MERINGUE ITALIENNE

12€

BELLE-HÉLÈNE

12€

MACARON GLACÉ AU SARRASIN

12€





MENU PLAISIR

49€

Accord mets et vins 26€ (3 verres de 12.5cl)

RISOTTO CRÉMEUX MARINIÈRE,
Copeaux de Parmesan

*

TRUITE FUMÉE EN ROULEAU PRINTANIER,
Sauce Verte, Avocat et Betterave



SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ,
Céleri, Huile de Truffe, Écume de Parmesan

*

BALLOTINE DE VOLAILLE AUX HERBES



BELLE-HÉLÈNE

*

MACARON GLACÉ AU SARRASIN



ENFANTS
MENU "PETIT CURIEUX"

24 €

MENU 3 PLATS À CHOISIR DANS LE MENU PLAISIR

En portion enfant

ou

À composer avec le Maître d'Hôtel

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Les Œufs fermiers de Sophie Dubreuil, Ferme de Lancheneux à Sambin

Les Volailles de Ménard de Ouchamps

Fromages de Chèvre de la Fromagerie Bordas de Monthou-sur-Bièvre

Miel des Belles Demois'Ailes de Cour Cheverny

Farine du Moulin de Souvigny à Seur



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRES D'AGRICULTURE



STARTERS

CREAMY MARINARA RISOTTO,
20€

“PAILLE” OIGNON, JUS CORSÉ
15€

SMOCKED TROUT IN SPRING ROOL,
Avocado, Beetroot
20€



DISHES

HALF-COOKED HALF-SMOCKED SALMON,
Celery Truffle Oil Parmesan Froth/Foam
32€

DUCK BREAST,
Orange Marinated Vegetables
32€

POULTRY BALLOTINE WITH HERBS
32€





CHEESES

SELECTION OF CURED CHEESES

Homemade Jam, Mesclun
16€



DESSERTS

LIME PIE ITALIAN MERINGUE

12€

BELLE-HÉLÈNE

12€

FROSTY BUCKWHEAT MACAROON

12€





MENU PLAISIR

49€

Accord mets et vins 26€ (3 verres de 12.5cl)

CREAMY MARINARA RISOTTO,

*

SMOCKED TROUT IN SPRING ROOL,

Avocado, Beetroot



HALF-COOKED HALF-SMOCKED SALMON,
Celery Truffle Oil Parmesan Froth/Foam

*

POULTRY BALLOTINE WITH HERBS



BELLE-HÉLÈNE

*

FROSTY BUCKWHEAT MACAROON



**CHILDREN
MENU "PETIT CURIEUX"**

24 €

3-COURSE MENU TO CHOOSE FROM THE MENU PLAISIR

In children's portions

or

To be composed with the Maître d'Hôtel

OUR LOCAL PRODUCERS

Farm eggs from Sophie Dubreuil, Ferme de Lancheneux, Sambin

Poultry from Ménard de Ouchamps

Goat's cheese from Fromagerie Bordas de Monthou-sur-Bièvre

Honey from Belles Demois'Ailes de Cour Cheverny

Flour from Moulin de Souvigny in Seur



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

