

Menu 3 étapes

65€

BALADE EN TERRE LIGÉRIENNE

Pour débiter

Carpaccio de lotte fumée & caviar de Sologne

Œuf de caille frit en chapelure d'herbes | avocat grillé | pamplemousse | légumes aigres-doux | caviar de Sologne

Ou

Foie gras de Canard & poire de Mont-près-Chambord

Foie gras mi-cuit | chutney de poire aux fruits mendiants | poire pochée dans un vin rouge épicé | pickles de raisin noir

Ensuite

Poisson de pêche du moment

Déclinaison de courges du moment | graines en pralin | véritable wasabi | beurre blanc au café

Ou

Secreto de Cochon Ibérique

Chou farci au gingembre | ravioles croustillantes au fromage de chèvre de région | sabayon de moutarde Martin Pouret et jus au tamarin

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

Menu 4 étapes

88€

VOYAGE EN TERRE LIGÉRIENNE

Pour débiter

Oursin & Langoustine

Oursin servi en fine tartelette de fenouil | langoustine en croustillant de riz soufflé | mayonnaise au jalapeno | condiment mangue fenouil | bisque de tête

Puis

Coquille Saint-Jacques en 2 services

Topinambour confit et mousseline légèrement fumée | pécan et beurre de passion | carpaccio mariné minute et granité grenadille

Ensuite

Poisson de pêche du moment

Chou-fleur rôti et pulpe au beurre noisette | kumquat confit au balsamique blanc | sudachi | fumet de poisson au lait de coco et yuzu corse

Ou

Filet mignon de veau de Corrèze

Candele farcie à l'artichaut Camus et foie gras | salsifis glacés au vinaigre de Xérès et fleur de cazette en croustillant de pain | jus au vin jaune

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

Grand Menu

118€

DÉGUSTATION DE L'AUBERGE

Pour débiter

Oursin & Langoustine

Oursin servi en fine tartelette de fenouil | langoustine en croustillant de riz soufflé
| mayonnaise au jalapeno | condiment mangue fenouil | bisque de tête

Puis

Coquille Saint-Jacques en 2 services

Topinambour confit et mousseline légèrement fumée | pécan et beurre de passion
| carpaccio mariné minute et granité grenadille

Ensuite

Poisson de pêche du moment

Déclinaison de courges du moment | graines en pralin | véritable wasabi | beurre
blanc au café

Pour continuer

Ris de Veau

Candele farcie à l'artichaut Camus et foie gras | salsifis glacés au vinaigre de Xérès
et fleur de cazette en croustillant de pain | jus au vin jaune

Peut-être

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs (supp 18€)

Enfin

Dessert au choix sur notre carte des desserts à la suite de ces menus

Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.

Nos desserts

Poire de région & chocolat Grand Cru Valrhona Guanaja 72%

Crème diplomate à l'anis vert | crémeux chocolat noir | billes de poire confites | sorbet poire et anis vert

Ou

Potimarron de notre Potager & mandarine

Potimarron en trompe œil à la vanille et décliné | streusel noisette | sorbet mandarine kalamansi

Ou

Chocolat, Tonka & Noix de Macadamia

Chocolat au lait Valrhona | croustillant grué de cacao et caramel fève de Tonka | glace vanille et Macadamia



Retrouvez la liste des allergènes présents dans nos plats via le Qr Code présent à la fin de nos menus ou directement à la réception. Veuillez nous signaler vos intolérances et allergies, afin que nous puissions vous faire une proposition adaptée.