



### **À partager / Apéritif :**

- Madeleines citron confit, marjolaine, jaune d'œuf 9e
- Foie gras mi cuit, cerise, fleurs de sureau 15e

### **Entrées :**

- Œuf mayonnaise, cèleri rémoulade, sarrasin soufflé 11e  
Champion régional de l'œuf mayonnaise 2024 (ASOM)
- Langue de bœuf, haricot vert, moutarde d'Orléans 12e
- Rouget, caviar aubergine, sauce vierge, salicorne 13e

### **Plats :**

- Sandre confit, lard colonata, petit pois, sucrine 26e
- Filet de bœuf, pomme paille, houmous, sauce morille 29e
- Gnocchis, gorgonzola, basilic, courgette 23e

### **Fromage / Desserts :**

- Assortiment de fromages (Victor) salade de saison 10e
- Fraises de Mr Mercier, riz au lait, livèche 12e
- Siphon chocolat, bailey's, café 13e
- Tarte au sucre, crème Isigny, fruits de saison 12e

### **Menu dégustation en 5 services**

(Servi uniquement le soir sur l'ensemble de la table) 55e

### **Menu du midi (servi uniquement du mercredi au vendredi) :**

Entrée/plat/dessert : 28e

Entrée/ plat ou Plat/ dessert : 22e

Producteurs : Martin Pouret, Isabelle Tassin, Julie et Nicolas Briant,

Yves De Rochefort, Florence Lanson, Monsieur Mercier...

Origine Viande : née, élevée, abattue en France.  
Prix nets en euros, TVA et service compris.

Moyens de paiements acceptés : CB, Chèques, Espèces