

ENTRE VAL DE LOIRE & FORÊT DE SOLOGNE

Concombre et herbe à curry,
Caviar de Sologne*

Homard bleu, émulsion à l'huile de colza
et condiments acidulés*

Chou rave confit au vinaigre de cidre

Paleron de veau braisé,
condiments oseille et câpres*

Oignon « peau de paille »

Rhubarbe et menthe poivrée*

***Plats compris dans le menu 4 étapes**

Menu 4 étapes 120€

Menu 6 étapes 180€

Prix nets, taxes et service compris

Menus servis pour l'ensemble de la table

Tous nos poissons et crustacés sont d'origine A.N.E

Toutes nos viandes sont françaises