MENU À 20€

Entrée/ Plat/ Dessert/ Pain

Supplément 4€ Plateau de Fromages et Salade Verte

ENTRÉE

Velouté de Potimarron, Châtaignes et Lard Fumé
Terrine de Retour de Chasse, Mesclun de Salade
Potage Parmentier
Terrine de Faisan au Chou Kale
Terrine de Canard Pruneaux et Whisky
Tarte Tatin de Boudin Noir
Cromesquis de Cochon confit, Salade de Mâche
Tarte fine aux Oignons confits, Chèvre et Thym
Salade de Pommes de terre et Harengs
Velouté de Champignons à l'huile de Noisette
Poireaux Vinaigrette et Oeuf Mimosa
Salade de Mâche, Butternut rôti et Bleu
Quiche au Chorizo ou Lorraine
Rillettes de Truite fumée, Citron, herbes, Toast et Mesclun
Salade de Lentilles, Oeuf Mollet et Oignons rouges
Jambon persillée et Mesclun
Chou rouge mariné, Pommes, Noix et Vinaigrette au Miel

PLAT

Civet de Sanglier et Pommes Boulangère
Pot au Feu et ses légumes
Blanquette de Veau et Riz aux Champignons
Tête et Langue de Veau, Sauce Gribiche, Pommes Vapeur
Poulet Vallée d'Auge et Gratin de Choux Fleur
Cuisse de Lapin à la Moutarde à l'Ancienne et Gratin Dauphinois
Boeuf Bourguignon, Écrasée de Pommes de Terre
Carbonnade Flamande et Écrasée de Pommes de Terre
Choucroute
Echine de Porc confite et ses Haricots Coco
Petit Salé aux Lentilles
Rognon de Veau Sauce au Porto et Ecrasée de Pommes de Terre
Sauté de Porc aux Pleurotes et Gratin Dauphinois
Filet de Poulet cuit basse température, Sauce à la Bière et Légumes d'Hiver rôti
Poule au Pot
Fricassé de Pintade sauté Chasseur et Tagliatelles

DESSERT

Mousse au Chocolat
Tarte aux Pommes
Tiramisu
Crumble de Fruits de Saison
Ile Flottante
Moelleux Pomme/Cannelle
Tarte Amandine aux Myrtilles
Poire Pochée aux Épices et son Financier
Panna Cotta Coulis Fruits Rouges
Tarte au Citron
Tarte Bourdaloue
Riz au lait
Crème Caramel
Flan Patissier
Far Breton
Flognarde aux Pommes

MENU À 32€

Apéritif/ Entrée/ Plat/ Dessert/ Pain

Supplément 5€ Plateau de Fromages et Salade Verte

4 Pièces Cocktails parmi notre liste

ENTRÉE

Pâté en Croûte, Jeunes Pousses
Terrine de Brochet aux Écrevisses, Sauce Vierge aux Herbes
Foie Gras de Canard, Chutney de Pommes, Brioche toastée, Réduction de Layon
Pavé de saumon mi-cuit, Vinaigrette aux agrumes
Oeuf parfait Plein air, Crème de Champignons, Poitrine fumé et Noisettes

PLAT

Suprême de Pintade cuit Basse température et son jus
Gâteau de Pomme de Terre

Filet de Canette laqué au miel du rucher d'André, Crumble de pain d'épices
Purée de Patates Douces et Légumes oubliés

Paleron de veau braisée en croûte de sarrasin
Risotto de Petit Épeautre

Joue de Porc confite au Cidre, Mousseline de Céleri et Légumes glacés

Pavé de Maigre, Sauce Vierge aux Agrumes
Légumes d'Hiver Rôtis

DESSERT

Tartelette Citron-Noisette
(Pâte Sucrée, Crème Citron et Crémeux Praliné Noisettes)

Croustillant Chocolat-Mûre

Éclair Façon Mont-Blanc

Notre Tatin Revisitée
(Sablé Breton, Crémeux Vanille et Pommes Caramélisées)

Poire- Fève de Tonka- Caramel

MENU À 55€

Apéritif/ Mise en Bouche/ Entrée/ Plat/ Dessert/ Pain
Supplément 4€ Fromages et Salade Verte

4 Pièces Cocktails parmi notre liste

Mise en Bouche

ENTRÉE

Lingot de Foie de Gras au Pomme de Sologne et Coteau du Layon

Royale de Homard, Roquette et Tourteau, Légumes Croquants

PLAT

Pomme de Ris de Veau Braisée
Écrasée de Pommes de Terre à la Truffe

Filet de Biche, Sauce Cacao
Purée de Topinambours Et Légumes Glacées

Lotte Sauce Bergamote
Purée de Choux Fleur

Saint Jacques poêlées, Crème de Céleri, Pommes vertes
Jus de Coquillages

DESSERT

Tartelette Citron-Noisette
(Pâte Sucrée, Crème Citron et Crémeux Praliné Noisettes)

Croustillant Chocolat-Mûre

Éclair Façon Mont-Blanc

Notre Tatin Revisitée
(Sablé Breton, Crémeux Vanille et Pommes Caramélisées)

Poire- Fève de Tonka- Caramel

ENTRÉE

Velouté de Potimarron, Châtaignes et Lard Fumé	4,50€
Terrine de Retour de Chasse, Mesclun de Salade	5,20€
Nougat de Chèvre aux Fruits Secs	4,50€
Terrine de Faisan au Chou Kale	5,20€
Terrine de Canard Pruneaux et Whisky	6,00€
Terrine Francomtoise	5,20€
Tarte Tatin de Boudin Noir	4,50€
Salade de Pommes de terre et Harengs	5,00€
Velouté de Champignons à l'huile de Noisette	4,50€
Salade de Mâche, Butternut rôti et Bleu	5,50€
Quiche au Chorizo	3,90€
Quiche Lorraine	3,90€
Pâté en Croûte, Mesclun de Salade	6,50€
Terrine de Brochet aux Écrevisses	8,00€
Gâteau de Lapereau	5,00€
Verrine de Chair de Tourteau et Purée de Céleri	5,00€
Pavé de saumon mi-cuit, Vinaigrette aux agrumes	6,50€
Lingot de Foie de Gras aux Pommes de Sologne	8,00€

PLAT

Pot au Feu et ses légumes	14,90€
Blanquette de Veau	12,00€
Tête et Langue de Veau, Sauce Gribiche	10,50€
Poulet Vallée d'Auge	9,30€
Cuisse de Lapin à la Moutarde à l'Ancienne	10,50€
Boeuf Bourguignon	9,50€
Carbonnade Flamande	9,50€
Choucroute Viande ou de la Mer	15,00€
Echine de Porc confite	11,00€
Petit Salé aux Lentilles	10,80€
Couscous Maison	13,00€
Sauté de Porc aux Pleurotes	9,50€
Filet de Poulet cuit basse température, Sauce à la Bière	9,90€
Poule au Pot	10,50€
Suprême de Pintade et son jus	12,90€
Filet de Canette laqué au miel du rucher d'André	10,90€
Paleron de veau braisée en croûte de sarrasin	14,00€
Pomme de Ris de Veau Braisée	19,00€
Filet de Biche, Sauce Cacao	19,50€
Pavé de Maigre, Sauce Vierge aux Agrumes	17,00€

GARNITURE

Gratin Dauphinois	4,60€
Écrasée de Pommes de terre nature	3,40€
à la truffe	4,40€
Gâteau de Pommes de Terre	4,60€
Pommes de terre Grenaille	4,50€
Pommes Vapeur	3,70€
Riz vénéré aux petits légumes	4,50€
Légumes d'Hiver rôtis	4,50€
Risotto de Petit Épeautre	3,70€
Tomate provençale	2,30€
Poêlée de légumes de saison	4,00€

DESSERT

Mousse au Chocolat	3,90€
Tarte aux Pommes	2,90€
Tiramisu	3,90€
Crumble de Fruits de Saison	3,90€
Ile Flottante	3,90€
Moelleux Pomme/Cannelle	4,00€
Tarte Amandine aux Myrtilles	4,50€
Poire Pochée aux Épices et son Financier	4,20€
Panna Cotta Coulis Fruits Rouges	3,90€
Tarte au Citron	4,20€
Tarte Bourdaloue	4,20€
Riz au lait	3,90€
Crème Caramel	3,40€
Flan Patissier	2,90€
Far Breton	3,60€
Tartelette Citron-Noisette	
(Pâte Sucrée, Crème Citron et Crémeux Praliné Noisettes)	4,50€
Croustillant Chocolat-Mûre	4,50€
Éclair Façon Mont-Blanc	4,50€
Notre Tatin Revisitée	
(Sablé Breton, Crémeux Vanille et Pommes Caramélisées)	4,50€
Finger Poire- Fève de Tonka- Caramel	4,50€

LE BRASERO

L'Automne & l'Hiver autour du feu!

Terre et Tradition

Champignons farci Rillettes
Poireau Grillé, Vinaigrette aux Noix
Butternut rôti et Crème de Chèvre
Croque Campagne
****
Echine de Porc Marinée
Saucisse au Couteau Artisanale
Pilon de Poulet mariné

Pommes de Terre Grenailles
Légumes d'hiver

Jus et Sauce Barbecue Maison
****
Camembert rôti et Pain grillé
****
Pommes rôties, Caramel Beurre Salée et Noisette

Le Solognot

Champignon farci, chèvre et poitrine fumée
Poireau grillé, vinaigrette aux Noix
Butternut rôti, Crème au Bleu
Mini brochette de Volaille mariné
Croque Campagne
****
Pavé de Boeuf Parthenaise mariné
Travars de Porc
Saucisse au Couteau

Pommes de Terre Grenailles
Champignons et Echalotes Confites

****
Saint Nectaire rôti et Pain grillé
****
Poire rôtie au Brasero, Chocolat et Noix

38 € par personne

Le Brasero du Terroir

Champignons farci Ail-Persil
Brochette de Canard et Boeuf
Gambas mariné
Croque Campagne Chèvre et Jambon Cru

****
Suprème de Pintade, Sauce Vin Rouge

Pommes Grenailles
Légumes Racines

****
Pont L'évéque et Pain grillé
****
Banane Flambée, Crème Mascarpone Vanillé

Le Brasero du Chasseur

Saucisse de Sanglier
Champignon farci Rillettes
Brochette de Poulpe
Croque Campagne
Brochette de Gambas
****
Carré de Porc fumé et grillé

Pommes de Terre Grenailles
Légumes Racines

Jus et Sauce Barbecue Maison
****
Reblochon rôti et Pain grillé
****
Pommes façon Tatin, Caramel Beurre Salée et Sablé de Nancay

Des produits locaux, des viandes majoritairement Label Rouge, des garnitures de saison et une cuisine chaleureuse et authentique

La Table du Veneur

Saint Jacques en Brochette
Champignon farci Escargot et son beurre
Brochette de Colvert mariné
Croque Campagne
Brochette de Gambas
Poireau grillé, Vinaigrette aux Noix
Toast Oeuf de Caille

****

Pavé de Biche Sauce Vin Rouge

Pommes de Terre Grenailles
Légumes d'hiver rôtis au Miel

****

Mont d'Or au Brasero

****

Poire Rôti, Crémeux Chocolat et Noisette