

# Nos entrées

Le Saumon fumé par nos soins au Bois de Hêtre, crème aigrelette Acidulée au combawa et agrumes	24.00 €
Mousse de jambon de Bayonne recouverte d'une gelée de Porto à l'or fin	28.00 €
L'œuf parfait, saladette de fèves à la menthe, langoustines snackées sauce Paloise	26.00 €
Homard façon « rémoulade » sur une sucrine rôtie condimentée au Limoncello	27.00 €
Ballotin de fois gras de canard, fine brioche toastée au sésame sauvage, Condiment pastèque acidulée	28.00 €
Chiffonnade de Jambon de Bayonne	16.00 €

# Nos Salades

Salade Berrichonne (Mélange de jeunes pousses, Toasts de Chèvre, Tomates cerises, Lardons fumés et Croûtons maison)	18.00 €
Salade Gâtinaise (Mélange de jeunes pousses, Tomates cerises, Œufs sur le plat du Gâtinais, Lardons fumés et Croûtons maison)	18.00 €
Méli-mélo de Légumes de Saison	16.00 €



# Nos Poissons





Pavé de cabillaud rôti délicatement, risotto de fregola safranée, Bisque dans l'esprit d'une paëlla	24.00 €
Pavé de Saumon snacké, Minis légumes de « Les clefs de la ferme », Beurre Nantais aux agrumes	22.00 €
Pavé de thon rouge grillé puis laqué au teriyaki, courgettes au curry et fleur en tempura, Sauce vierge et cébette.	33.00 €



# Nos Viandes

Poêlée de Ris de Veau forestière, Jardin de minis légumes de « Les clefs de la ferme »	30.00 €
Filet de bœuf d'Aubrac rôti délicatement façon « Rossini », pommes boulangères	36.00 €
Magret de Canard sauce à l'orange, minis légumes de « Les clefs de la ferme »	26.00 €
Suprême de pintade basse température, fondue de poireaux aux éclats de noisettes, Jus corsé aux 4 épices	24.00 €
Rognons de veau à la moutarde d'Orléans, Jardin de minis légumes de « Les clefs de la ferme »	28.00 €

# Nos Fromages

Plateau de Fromages 	10.00 €
Brie de Meaux façon mendiant, Salade croquante 	9.00 €
Chèvre chaud du Gâtinais, Salade croquante 	8.00 €
Faisselle (Nature, Herbes, Fruits rouges, Miel du Gâtinais ) 	6.00 €

# Nos Desserts

Le Cheval Blanc * (Choux, Glace vanille, sauce chocolat et Chantilly)	8.00 €
Nage de framboise mentholée, sorbet yuzu, éclats de pistache caramélisés	10.00 €
La graine de café dans l'esprit d'un capuccino, touche de chocolat des Caraïbes	10.00 €
Coupe de glace ou Sorbet (3 boules) *	7.00 €
Dessert du Jour (Du Lundi au Vendredi)	8.00 €

*\* Glaces et sorbets non faits maison*

