

Une liste des produits ou plats contenant des allergènes est à votre disposition sur demande au personnel de salle.

*Tous les plats soulignés sont nos sélections du terroir
(produits issus de producteurs régionaux)*

*Pour des soucis d'organisation et
d'approvisionnement,
toutes réservations de 8 personnes et plus,
un menu unique vous sera demandé*



Menu Plaisir 65 €

*Uniquement sur réservation 72 heures à l'avance
Pour toute la table*

Entrée, Poisson, Pause digestive, Viande, Fromage et Desserts

*Faites confiance au Chef
et
Laissez-vous surprendre !!*



Menu des gastronomes en culotte courte 16 €

Contre l'obésité infantile nous vous proposons

*Salade de crudité
Filet de poisson ou Pièce de viande du marché
Et « souris » de pomme de terre en purée
Milk shake maison*

Tous nos prix sont TVA et Service compris

Menu Gourmet sans fromage 45 €

Menu Gourmet avec fromage 49 €

(Servi du Mardi au Dimanche)

Les desserts sont à choisir en début de repas.

*Raviole au fromage blanc, langoustines et choux fleur,
vinaigrette à l'ail noir*

Ou

Cuisses de grenouilles désossées, purée de persil et ail doux

Ou

Inspiration du moment (Dimanche uniquement)



*St Jacques en rosace, risotto d'épeautre de la Famille Rochefort,
caviar citron*

Ou

*Ris de veau et noix fumé au sarment de vigne, crémeux de pomme de
terre et céleri*

Ou

Inspiration du moment (Dimanche uniquement)



*Quatuor de fromages sélectionnés par nos soins et
compotée du moment*

Ou

Fourme d'Ambert mousseuse, poires et fleurs



Coque meringuée, pomme tatin, sorbet rose framboise et litchi

Ou

*« Paris-Cléry-Montargis » aux pralines de Mazet,
caramel au beurre salé*

Ou

Inspiration du moment (Dimanche uniquement)

Menu des Bordes 18€ Plat, Café Gourmand

(Servi uniquement le midi en semaine hors jours fériés)

Menu Découverte 32 € Entrée Plat Fromages ou Dessert

(Servi uniquement du Mardi au Samedi)

Menu Gourmand 36 € Entrée Plat Fromage et Dessert

(Servi uniquement du Mardi au Samedi)

Les desserts sont à choisir en début de repas.

Sphère croustillante au thon, olives noires et aromates

Ou

Tartare de saumon mi-fumé, tuile de sarrasin, beurre de vanille

Ou

Maki de Bœuf Wagyu, tomates et basilic



Poisson du moment façon bouillabaisse, tuile au parmesan

Ou

Biscuit de Brochet aux écrevisses, artichauts et asperges vertes

Ou

Araignée de porc roulée, pomme de terre fumée et jeunes carottes

Ou

Volaille fermière de Mr Sergent, choux farci, brocolis et jus acidulé



*Quatuor de fromages sélectionnés par nos soins
et compotée du moment*

Ou

Fourme d'Ambert mousseuse, poires et fleurs



La vraie crème brûlée, chantilly à la liqueur de Chambord

Ou

Souvenir d'Océane d'un Voyage en Guadeloupe

(Crèmeux au chocolat noir, café et glace au rhum)

Ou

*Panettone du « Four à Bois » juste tiédi, émulsion au cacao,
crème glacée coco banane citron vert*

Les Entrées

- *Sphère croustillante au thon, olives noires et aromates* 15€
- *Tartare de saumon mi-fumé, tuile de sarrasin, beurre de vanille* 13€
- *Maki de Bœuf Wagyu, tomates et basilic* 14€
- *Raviole au fromage blanc, langoustines et choux fleur, vinaigrette à l'ail noir* 18€
- *Cuisses de grenouilles désossées, purée de persil et ail doux* 17€

Les Poissons

- *Poisson du moment façon bouillabaisse, tuile au parmesan* 14€
- *Biscuit de Brochet aux écrevisses, artichauts et asperges vertes* 14€
- *St Jacques en rosace, risotto d'épeautre de la Famille Rochefort, caviar citron* 19€

Les Viandes

- *Araignée de porc roulée, pomme de terre fumée et jeunes carottes* 17€
- *Volaille fermière de Mr Sergent, chou farci, brocolis et jus acidulé* 15€
- *Ris de veau et noix fumé au sarment de vigne, crémeux de pomme de terre et céleri* 19€

Les Fromages

- *Quatuor de fromages sélectionnés par nos soins et compotée du moment* 8€
- *Fourme d'Ambert mousseuse, poires et fleurs* 9€

Les Desserts

- *La vraie crème brûlée, chantilly à la liqueur de Chambord* 13€
- *Souvenir d'Océane d'un Voyage en Guadeloupe* 14€
(Crémeux au chocolat noir, café et glace au rhum)
- *Panettone du « Four à Bois » juste tiédi, émulsion au cacao, crème glacée coco banane citron vert* 14€
- *Coque meringuée, pomme tatin, sorbet rose framboise et litchi* 16€
- *« Paris-Cléry-Montargis » aux pralines de Mazet, caramel au beurre salé* 16€