



ENTRE VAL DE LOIRE  
& FORÊT DE SOLOGNE

Champignons de Paris,  
Cresson\*

Saint Jacques, topinambour et  
Citron confit\*

Canard colvert sauvage,  
Chou rouge au genièvre\*

Oignon « peau de paille » Selles-sur-Cher et  
Truffe mélanosporum.

Meringue éphémère,  
Miel de nos ruches

Poire Williams infusée à  
La mousse et au lichen\*

**\*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*