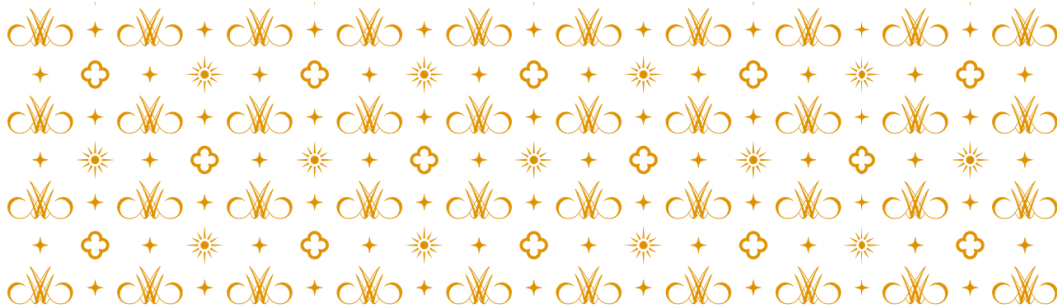




PLATS

(SERVI HORS GARNITURE)

Le bœuf charolais En tartare au couteau, condiments acidulés et ketchup fumé Martin Pouret <i>Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard (verre 7, btl 28)</i>	16
La salade de petit épeautre de Beauce  Légumes du potager, truite fumée, menthe <i>Chablis 2024 Domaine Garnier (verre 11, btl 55)</i>	19
Le plat du jour et sa garniture (midi et soir du lundi au vendredi, hors weekend et jours fériés)	20
L'aile de raie , de pêche durable Rôtie meunière, sauce vierge à l'huile et de pistache maison Guénard <i>IGP Vacluse 2025 Domaine Saint Cosme (verre 9, btl 43)</i>	22
La truite de Monsieur Vasseur En ceviche aux herbes fraîches, oignons pickles et sauce gravlax <i>Anjou "En Chenin" 2025 Famille Ogereau (verre 8, btl 39)</i>	22
Les côtes d'agneau du Perche de chez Mélanie Lorin Rôties aux herbes fraîches, jus vinaigré <i>Côtes du Rhône 2025 Domaine Saint Cosme (verre 8, btl 39)</i>	26
Le boeuf du Perche (env.180gr) De chez Mélanie Lorin, rôti au sautoir, sauce jus truffé Avec foie gras poêlé env 50gr <i>Haut Médoc 2022 Le Baron de Malleret (verre 8, btl 39)</i>	26 38
L'intemporelle côte de veau 1ère de l'Aveyron , ferme de Lariès race limousine, « Grand Monarque » pour 2 pers env 600 grs En croûte de shitaké d'Eure et Loir, emmental, jus truffé <i>Auxey-Duresses 2022 Taupenot Merne (verre 21, btl 104)</i>	75



Recette végétarienne sur demande / Liste des allergènes à disposition
Viandes d'origine France

Plus de 70 artisans / producteurs sans intermédiaire, en direct font vivre nos cartes à
l'année, le plus souvent bio et issues de notre terroir.

INSPIRATION DU JOUR

(DU LUNDI AU VENDREDI MIDI, HORS JOUR FERIE)

23

Plat du jour / Café mignardises

MENU DÉCOUVERTE

(MIDI ET SOIR)

Entrée-Plat / Plat-Dessert 36 Entrée-Plat-Dessert 41

Oeuf de poule ou Velouté aubergine	Aile de raie ou Le Boeuf du Perche	Crème brûlée ou Ile flotante chocolat
--	--	---

ENTRÉES

L'aubergine du potager  En fin velouté, grillées, herbes fraîches, citron confit, huile d'herbes <i>Anjou "En Chenin" 2025 Famille Ogereau (verre 8, btl 39)</i>	9
La burrata du Perche (150gr) Tomates anciennes du potager, pesto de roquette, basilic, tournesol, huile d'olive <i>Chablis 2024 Domaine Garnier (verre 11, btl 55)</i>	17
L'œuf de poule « Bio » de Julie Perdereau Servi chaud, piperade au piment d'Eure et Loir, chorizo de sanglier de nos forêts <i>IGP Vacluse 2025 Domaine Saint Cosme (verre 9, btl 43)</i>	12
L'intemporel pâté de Chartres Condiments acidulés, chutney de betteraves de Beauce <i>Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard (verre 7, btl 28)</i>	16
Jambes de poulpe marinées salsa de légumes du potager et huile de cacahuètes <i>Côte Roannaise "Eclat de Granite" 2024 Domaine Sérol (verre 7, btl 36)</i>	20
L'huitre creuse pleine mer, de Normandie n°2 de l'ami Stéphane 6 ou 12 17/34 <i>Anjou "En Chenin" 2025 Famille Ogereau (verre 8, btl 39)</i>	17/34
Le caviar de Sologne « Maison Hennequart » Baerii 30gr, crème crue, blinis <i>Vodka Belvédère (shot 4cl 10)</i>	60

GARNITURES

(CHOISISSEZ VOTRE GARNITURE QUI ACCOMPAGNERA VOTRE PLAT)

La salade de nos maraîchers , 	3
sauce au vinaigre de chenin blanc et miel de la famille Billard	
Les légumes de Beauce de saison , huile d'olive 18 : 1 Alexis Munoz 	5
Les frites fraîches « Ferme de Colombier » 	5
Les pommes de terre nouvelles du potager sautées en persillade 	5
L'intemporel ratatouille , légumes du potager et marjolaine 	7
La pomme de terre de Beauce en purée fine 5  ou truffée 	8

GOURMANDISES

La compote de fruits de saison	6
L'île flottante, chocolat 70% Saint -Domingue, noisette de la grande Voves	9
Les glaces et sorbets artisanales de chez Cyril Avert 1, 2 ou 3 boules 3.5 / 7 / 10 Vanille, chocolat, café, citron, framboise, mangue-passion	
Le melon façon melba	12
olives noires confites, sorbet citron, crème chantilly, huile d'olive de Leucate à la vanille bio de Madagascar	
Le café / thé gourmand du moment	10/11
La crème brûlée , abricot, romarin et miel de Chartres de printemps	11
Le baba au rhum français (à partager)	16
<i>à commander en début de repas du mardi soir au dimanche midi</i>	
Le coulant « cuit minute »	12
Chocolat grand cru 70%, onctueuse crème anglaise vanille de Madagascar	
L'intemporel soufflé au Grand Marnier	16
L'assiette de 3 fromages de nos régions de la Ferme Sainte Suzanne	14

JEUNE GASTRONOME

(JUSQU'A 12 ANS)

30% de réduction sur l'ensemble des plats de la carte
(hors caviar)