

# LA CARTE

**Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne**

*Minimum 2 courses per person*

**« Les Prémices » - « The Beginnings »**

## Les Entrées

**Prix TTC**

**Les Asperges vertes de Chez Mr Leroux /**

*Mr Leroux green asparagus*

**30 €**

**Paleron / Boutons d'ail des ours / Velour de Laitue**

*Paleron / Wild Garlic Buds / Lettuce creamy*

**Fraicheur de Loire / Freshness of the Loire**

**Silure fumé / Mulet de Loire mariné / Lait fermenté / Quinoa /  
Patate douce**

**25€**

*Smoked catfish / Marinated Loire mullet / Fermented milk / Quinoa /  
Sweet potato*

**Promenade en Mer / Sea trip**

**Coquillages / Lotte juste nacrée / Soupe de Poisson / Aioli Vert**

**30 €**

*Shellfish / Monkfish / Fish soup / Wild garlic aioli*

**Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple**

**Chaud froid en deux services / Pommes ... /**

**35 €**

**Sorbet au cidre de la région**

*Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet*

## Les Poissons

**Prix TTC**

**Le Poisson d'eau douce / River fish**

**Cuisson douce / Déclinaison de carottes / Anguille fumée**

**35 €**

**Caviar de Sologne / Peau croustillante / Réduction de Cabernet**

*Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel / Sologne Caviar /*

*Crispy skin / Cabernet reduction*

**Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return**

**Déclinaison de Choux Fleurs / Crevette Nantaise / Beurre blanc passion**

**35 €**

*Declination of Cauliflower / Shrimp / Passion fruit white butter*

## Les Viandes

Prix TTC

**Mignon de Porc fermier du Lochois / Loches farmer Porc** 35 €  
**Kombu / Endive Rôtie / Gnocchi / Dahl aux lentilles de Sologne**  
*Kombu / Roasted Endive / Gnocchi / Dahl with lentils from Sologne*

**Le Veau / The veal**  
**Poireau au Lard de Colonnata / Epinard / Grattons de Ris de Veau /** 35 €  
**Noisettes de la Grande Vove**  
*Leek with Colonnata bacon / Spinach / Sweetbread gratton/ Local Hazelnuts*

**Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons /** 42 €  
**Fondant et croustillant / Kimchi**  
*The Racan Pigeon in two cooking / Kimchi*

## Les Fromages

Prix TTC

**Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins**  
**À choisir dans notre sélection** 16 €  
*Cheese trolley selctionned by ourselves / To chose in our selction*

## Les Desserts de Justine

Prix TTC

**Le Soufflé / Soufflé**  
**Tout Ananas / Rhum arrangé de Julien** 14 €  
*All pineapple / Rum Arranged by Julien*

**L'exotique / The Exotic**  
**Meringue / Sorbet citron / Guimauve Combawa /** 14 €  
**Mousse coco / Physalis**  
*Meringue / Lemon sorbet / Combawa marshmallow / Coconut Mousse / Physalis*

**Le Chocolat / The chocolat**  
**Pâte de Cacao / Chocolat au lait / Glace au sarrasin /** 14 €  
**Lait fermier au Sobacha / Arlette marbrée**  
*Cacao Paste / Milk Chocolat / Sarrasin Ice Cream /*  
*Farm milk with Sobacha/ Arlette marbled*

**La Clémentine**  
**Déclinaison de Clémentine / Carottes / Vanille / Chocolat Blanc** 14 €  
*Clémentines déclination / Carotts / Vanilla / White chocolate*

# LA CARTE

**Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne**

*Minimum 2 courses per person*

**« Les Prémices » - « The Beginnings »**

## Les Entrées

**Prix TTC**

**Les Asperges vertes de Chez Mr Leroux /**

*Mr Leroux green asparagus*

**30 €**

**Paleron / Boutons d'ail des ours / Velour de Laitue**

*Paleron / Wild Garlic Buds / Lettuce creamy*

**Fraicheur de Loire / Freshness of the Loire**

**Silure fumé / Mulet de Loire mariné / Lait fermenté / Quinoa /  
Patate douce**

**25€**

*Smoked catfish / Marinated Loire mullet / Fermented milk / Quinoa /  
Sweet potato*

**Promenade en Mer / Sea trip**

**Coquillages / Lotte juste nacrée / Soupe de Poisson / Aioli Vert**

**30 €**

*Shellfish / Monkfish / Fish soup / Wild garlic aioli*

**Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple**

**Chaud froid en deux services / Pommes ... /**

**35 €**

**Sorbet au cidre de la région**

*Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet*

## Les Poissons

**Prix TTC**

**Le Poisson d'eau douce / River fish**

**Cuisson douce / Déclinaison de carottes / Anguille fumée**

**35 €**

**Caviar de Sologne / Peau croustillante / Réduction de Cabernet**

*Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel / Sologne Caviar /*

*Crispy skin / Cabernet reduction*

**Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return**

**Déclinaison de Choux Fleurs / Crevette Nantaise / Beurre blanc passion**

**35 €**

*Declination of Cauliflower / Shrimp / Passion fruit white butter*

## Les Viandes

Prix TTC

**Mignon de Porc fermier du Lochois / Loches farmer Porc** 35 €  
**Kombu / Endive Rôtie / Gnocchi / Dahl aux lentilles de Sologne**  
*Kombu / Roasted Endive / Gnocchi / Dahl with lentils from Sologne*

**Le Veau / The veal**  
**Poireau au Lard de Colonnata / Epinard / Grattons de Ris de Veau /** 35 €  
**Noisettes de la Grande Vove**  
*Leek with Colonnata bacon / Spinach / Sweetbread gratton/ Local Hazelnuts*

**Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons /** 42 €  
**Fondant et croustillant / Kimchi**  
*The Racan Pigeon in two cooking / Kimchi*

## Les Fromages

Prix TTC

**Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins**  
**À choisir dans notre sélection** 16 €  
*Cheese trolley selctionned by ourselves / To chose in our selction*

## Les Desserts de Justine

Prix TTC

**Le Soufflé / Soufflé**  
**Tout Ananas / Rhum arrangé de Julien** 14 €  
*All pineapple / Rum Arranged by Julien*

**L'exotique / The Exotic**  
**Meringue / Sorbet citron / Guimauve Combawa /** 14 €  
**Mousse coco / Physalis**  
*Meringue / Lemon sorbet / Combawa marshmallow / Coconut Mousse / Physalis*

**Le Chocolat / The chocolat**  
**Pâte de Cacao / Chocolat au lait / Glace au sarrasin /** 14 €  
**Lait fermier au Sobacha / Arlette marbrée**  
*Cacao Paste / Milk Chocolat / Sarrasin Ice Cream /*  
*Farm milk with Sobacha/ Arlette marbled*

**La Clémentine**  
**Déclinaison de Clémentine / Carottes / Vanille / Chocolat Blanc** 14 €  
*Clémentines déclination / Carotts / Vanilla / White chocolate*

# LA CARTE

**Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne**

*Minimum 2 courses per person*

**« Les Prémices » - « The Beginnings »**

## Les Entrées

**Prix TTC**

**Les Asperges vertes de Chez Mr Leroux /**

*Mr Leroux green asparagus*

**30 €**

**Paleron / Boutons d'ail des ours / Velour de Laitue**

*Paleron / Wild Garlic Buds / Lettuce creamy*

**Fraicheur de Loire / Freshness of the Loire**

**Silure fumé / Mulet de Loire mariné / Lait fermenté / Quinoa /  
Patate douce**

**25€**

*Smoked catfish / Marinated Loire mullet / Fermented milk / Quinoa /  
Sweet potato*

**Promenade en Mer / Sea trip**

**Coquillages / Lotte juste nacrée / Soupe de Poisson / Aioli Vert**

**30 €**

*Shellfish / Monkfish / Fish soup / Wild garlic aioli*

**Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple**

**Chaud froid en deux services / Pommes ... /**

**Sorbet au cidre de la région**

**35 €**

*Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet*

## Les Poissons

**Prix TTC**

**Le Poisson d'eau douce / River fish**

**Cuisson douce / Déclinaison de carottes / Anguille fumée**

**35 €**

**Caviar de Sologne / Peau croustillante / Réduction de Cabernet**

*Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel / Sologne Caviar /*

*Crispy skin / Cabernet reduction*

**Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return**

**Déclinaison de Choux Fleurs / Crevette Nantaise / Beurre blanc passion**

**35 €**

*Declination of Cauliflower / Shrimp / Passion fruit white butter*

## Les Viandes

Prix TTC

**Mignon de Porc fermier du Lochois / Loches farmer Porc** 35 €  
**Kombu / Endive Rôtie / Gnocchi / Dahl aux lentilles de Sologne**  
*Kombu / Roasted Endive / Gnocchi / Dahl with lentils from Sologne*

**Le Veau / The veal**  
**Poireau au Lard de Colonnata / Epinard / Grattons de Ris de Veau /** 35 €  
**Noisettes de la Grande Vove**  
*Leek with Colonnata bacon / Spinach / Sweetbread gratton/ Local Hazelnuts*

**Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons /** 42 €  
**Fondant et croustillant / Kimchi**  
*The Racan Pigeon in two cooking / Kimchi*

## Les Fromages

Prix TTC

**Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins**  
**À choisir dans notre sélection** 16 €  
*Cheese trolley selctionned by ourselves / To chose in our selction*

## Les Desserts de Justine

Prix TTC

**Le Soufflé / Soufflé**  
**Tout Ananas / Rhum arrangé de Julien** 14 €  
*All pineapple / Rum Arranged by Julien*

**L'exotique / The Exotic**  
**Meringue / Sorbet citron / Guimauve Combawa /** 14 €  
**Mousse coco / Physalis**  
*Meringue / Lemon sorbet / Combawa marshmallow / Coconut Mousse / Physalis*

**Le Chocolat / The chocolat**  
**Pâte de Cacao / Chocolat au lait / Glace au sarrasin /** 14 €  
**Lait fermier au Sobacha / Arlette marbrée**  
*Cacao Paste / Milk Chocolat / Sarrasin Ice Cream /*  
*Farm milk with Sobacha/ Arlette marbled*

**La Clémentine**  
**Déclinaison de Clémentine / Carottes / Vanille / Chocolat Blanc** 14 €  
*Clémentines déclination / Carotts / Vanilla / White chocolate*



# LA CARTE

**Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne**

*Minimum 2 courses per person*

**« Les Prémices » - « The Beginnings »**

## Les Entrées

**Prix TTC**

**Les Asperges vertes de Chez Mr Leroux /**

*Mr Leroux green asparagus*

**30 €**

**Paleron / Boutons d'ail des ours / Velour de Laitue**

*Paleron / Wild Garlic Buds / Lettuce creamy*

**Fraicheur de Loire / Freshness of the Loire**

**Silure fumé / Mulet de Loire mariné / Lait fermenté / Quinoa /  
Patate douce**

**25€**

*Smoked catfish / Marinated Loire mullet / Fermented milk / Quinoa /  
Sweet potato*

**Promenade en Mer / Sea trip**

**Coquillages / Lotte juste nacrée / Soupe de Poisson / Aioli Vert**

**30 €**

*Shellfish / Monkfish / Fish soup / Wild garlic aioli*

**Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple**

**Chaud froid en deux services / Pommes ... /**

**35 €**

**Sorbet au cidre de la région**

*Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet*

## Les Poissons

**Prix TTC**

**Le Poisson d'eau douce / River fish**

**Cuisson douce / Déclinaison de carottes / Anguille fumée**

**35 €**

**Caviar de Sologne / Peau croustillante / Réduction de Cabernet**

*Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel / Sologne Caviar /*

*Crispy skin / Cabernet reduction*

**Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return**

**Déclinaison de Choux Fleurs / Crevette Nantaise / Beurre blanc passion**

**35 €**

*Declination of Cauliflower / Shrimp / Passion fruit white butter*

## Les Viandes

Prix TTC

**Mignon de Porc fermier du Lochois / Loches farmer Porc** 35 €  
**Kombu / Endive Rôtie / Gnocchi / Dahl aux lentilles de Sologne**  
*Kombu / Roasted Endive / Gnocchi / Dahl with lentils from Sologne*

**Le Veau / The veal**  
**Poireau au Lard de Colonnata / Epinard / Grattons de Ris de Veau /** 35 €  
**Noisettes de la Grande Vove**  
*Leek with Colonnata bacon / Spinach / Sweetbread gratton/ Local Hazelnuts*

**Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons /** 42 €  
**Fondant et croustillant / Kimchi**  
*The Racan Pigeon in two cooking / Kimchi*

## Les Fromages

Prix TTC

**Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins**  
**À choisir dans notre sélection** 16 €  
*Cheese trolley selctionned by ourselves / To chose in our selction*

## Les Desserts de Justine

Prix TTC

**Le Soufflé / Soufflé**  
**Tout Ananas / Rhum arrangé de Julien** 14 €  
*All pineapple / Rum Arranged by Julien*

**L'exotique / The Exotic**  
**Meringue / Sorbet citron / Guimauve Combawa /** 14 €  
**Mousse coco / Physalis**  
*Meringue / Lemon sorbet / Combawa marshmallow / Coconut Mousse / Physalis*

**Le Chocolat / The chocolat**  
**Pâte de Cacao / Chocolat au lait / Glace au sarrasin /** 14 €  
**Lait fermier au Sobacha / Arlette marbrée**  
*Cacao Paste / Milk Chocolat / Sarrasin Ice Cream /*  
*Farm milk with Sobacha/ Arlette marbled*

**La Clémentine**  
**Déclinaison de Clémentine / Carottes / Vanille / Chocolat Blanc** 14 €  
*Clémentines déclination / Carotts / Vanilla / White chocolate*



# LA CARTE

**Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne**

*Minimum 2 courses per person*

**« Les Prémices » - « The Beginnings »**

## Les Entrées

**Prix TTC**

**Les Asperges vertes de Chez Mr Leroux /**

*Mr Leroux green asparagus*

**30 €**

**Paleron / Boutons d'ail des ours / Velour de Laitue**

*Paleron / Wild Garlic Buds / Lettuce creamy*

**Fraicheur de Loire / Freshness of the Loire**

**Silure fumé / Mulet de Loire mariné / Lait fermenté / Quinoa /  
Patate douce**

**25€**

*Smoked catfish / Marinated Loire mullet / Fermented milk / Quinoa /  
Sweet potato*

**Promenade en Mer / Sea trip**

**Coquillages / Lotte juste nacrée / Soupe de Poisson / Aioli Vert**

**30 €**

*Shellfish / Monkfish / Fish soup / Wild garlic aioli*

**Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple**

**Chaud froid en deux services / Pommes ... /**

**35 €**

**Sorbet au cidre de la région**

*Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet*

## Les Poissons

**Prix TTC**

**Le Poisson d'eau douce / River fish**

**Cuisson douce / Déclinaison de carottes / Anguille fumée**

**35 €**

**Caviar de Sologne / Peau croustillante / Réduction de Cabernet**

*Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel / Sologne Caviar /*

*Crispy skin / Cabernet reduction*

**Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return**

**Déclinaison de Choux Fleurs / Crevette Nantaise / Beurre blanc passion**

**35 €**

*Declination of Cauliflower / Shrimp / Passion fruit white butter*

## Les Viandes

Prix TTC

**Mignon de Porc fermier du Lochois / Loches farmer Porc** 35 €  
**Kombu / Endive Rôtie / Gnocchi / Dahl aux lentilles de Sologne**  
*Kombu / Roasted Endive / Gnocchi / Dahl with lentils from Sologne*

**Le Veau / The veal**  
**Poireau au Lard de Colonnata / Epinard / Grattons de Ris de Veau /** 35 €  
**Noisettes de la Grande Vove**  
*Leek with Colonnata bacon / Spinach / Sweetbread gratton/ Local Hazelnuts*

**Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons /** 42 €  
**Fondant et croustillant / Kimchi**  
*The Racan Pigeon in two cooking / Kimchi*

## Les Fromages

Prix TTC

**Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins**  
**À choisir dans notre sélection** 16 €  
*Cheese trolley selctionned by ourselves / To chose in our selction*

## Les Desserts de Justine

Prix TTC

**Le Soufflé / Soufflé**  
**Tout Ananas / Rhum arrangé de Julien** 14 €  
*All pineapple / Rum Arranged by Julien*

**L'exotique / The Exotic**  
**Meringue / Sorbet citron / Guimauve Combawa /** 14 €  
**Mousse coco / Physalis**  
*Meringue / Lemon sorbet / Combawa marshmallow / Coconut Mousse / Physalis*

**Le Chocolat / The chocolat**  
**Pâte de Cacao / Chocolat au lait / Glace au sarrasin /** 14 €  
**Lait fermier au Sobacha / Arlette marbrée**  
*Cacao Paste / Milk Chocolat / Sarrasin Ice Cream /*  
*Farm milk with Sobacha/ Arlette marbled*

**La Clémentine**  
**Déclinaison de Clémentine / Carottes / Vanille / Chocolat Blanc** 14 €  
*Clémentines déclination / Carotts / Vanilla / White chocolate*

# LA CARTE

**Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne**

*Minimum 2 courses per person*

**« Les Prémices » - « The Beginnings »**

## Les Entrées

**Prix TTC**

**Les Asperges vertes de Chez Mr Leroux /**

*Mr Leroux green asparagus*

**30 €**

**Paleron / Boutons d'ail des ours / Velour de Laitue**

*Paleron / Wild Garlic Buds / Lettuce creamy*

**Fraicheur de Loire / Freshness of the Loire**

**Silure fumé / Mulet de Loire mariné / Lait fermenté / Quinoa /  
Patate douce**

**25€**

*Smoked catfish / Marinated Loire mullet / Fermented milk / Quinoa /  
Sweet potato*

**Promenade en Mer / Sea trip**

**Coquillages / Lotte juste nacrée / Soupe de Poisson / Aioli Vert**

**30 €**

*Shellfish / Monkfish / Fish soup / Wild garlic aioli*

**Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple**

**Chaud froid en deux services / Pommes ... /**

**35 €**

**Sorbet au cidre de la région**

*Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet*

## Les Poissons

**Prix TTC**

**Le Poisson d'eau douce / River fish**

**Cuisson douce / Déclinaison de carottes / Anguille fumée**

**35 €**

**Caviar de Sologne / Peau croustillante / Réduction de Cabernet**

*Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel / Sologne Caviar /*

*Crispy skin / Cabernet reduction*

**Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return**

**Déclinaison de Choux Fleurs / Crevette Nantaise / Beurre blanc passion**

**35 €**

*Declination of Cauliflower / Shrimp / Passion fruit white butter*

## Les Viandes

Prix TTC

**Mignon de Porc fermier du Lochois / Loches farmer Porc** 35 €  
**Kombu / Endive Rôtie / Gnocchi / Dahl aux lentilles de Sologne**  
*Kombu / Roasted Endive / Gnocchi / Dahl with lentils from Sologne*

**Le Veau / The veal**  
**Poireau au Lard de Colonnata / Epinard / Grattons de Ris de Veau /** 35 €  
**Noisettes de la Grande Vove**  
*Leek with Colonnata bacon / Spinach / Sweetbread gratton/ Local Hazelnuts*

**Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons /** 42 €  
**Fondant et croustillant / Kimchi**  
*The Racan Pigeon in two cooking / Kimchi*

## Les Fromages

Prix TTC

**Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins**  
**À choisir dans notre sélection** 16 €  
*Cheese trolley selctionned by ourselves / To chose in our selction*

## Les Desserts de Justine

Prix TTC

**Le Soufflé / Soufflé**  
**Tout Ananas / Rhum arrangé de Julien** 14 €  
*All pineapple / Rum Arranged by Julien*

**L'exotique / The Exotic**  
**Meringue / Sorbet citron / Guimauve Combawa /** 14 €  
**Mousse coco / Physalis**  
*Meringue / Lemon sorbet / Combawa marshmallow / Coconut Mousse / Physalis*

**Le Chocolat / The chocolat**  
**Pâte de Cacao / Chocolat au lait / Glace au sarrasin /** 14 €  
**Lait fermier au Sobacha / Arlette marbrée**  
*Cacao Paste / Milk Chocolat / Sarrasin Ice Cream /*  
*Farm milk with Sobacha/ Arlette marbled*

**La Clémentine**  
**Déclinaison de Clémentine / Carottes / Vanille / Chocolat Blanc** 14 €  
*Clémentines déclination / Carotts / Vanilla / White chocolate*

# LA CARTE

**Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne**

*Minimum 2 courses per person*

**« Les Prémices » - « The Beginnings »**

## Les Entrées

**Prix TTC**

**Les Asperges vertes de Chez Mr Leroux /**

*Mr Leroux green asparagus*

**30 €**

**Paleron / Boutons d'ail des ours / Velour de Laitue**

*Paleron / Wild Garlic Buds / Lettuce creamy*

**Fraicheur de Loire / Freshness of the Loire**

**Silure fumé / Mulet de Loire mariné / Lait fermenté / Quinoa /  
Patate douce**

**25€**

*Smoked catfish / Marinated Loire mullet / Fermented milk / Quinoa /  
Sweet potato*

**Promenade en Mer / Sea trip**

**Coquillages / Lotte juste nacrée / Soupe de Poisson / Aioli Vert**

**30 €**

*Shellfish / Monkfish / Fish soup / Wild garlic aioli*

**Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple**

**Chaud froid en deux services / Pommes ... /**

**35 €**

**Sorbet au cidre de la région**

*Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet*

## Les Poissons

**Prix TTC**

**Le Poisson d'eau douce / River fish**

**Cuisson douce / Déclinaison de carottes / Anguille fumée**

**35 €**

**Caviar de Sologne / Peau croustillante / Réduction de Cabernet**

*Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel / Sologne Caviar /*

*Crispy skin / Cabernet reduction*

**Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return**

**Déclinaison de Choux Fleurs / Crevette Nantaise / Beurre blanc passion**

**35 €**

*Declination of Cauliflower / Shrimp / Passion fruit white butter*

## Les Viandes

Prix TTC

**Mignon de Porc fermier du Lochois / Loches farmer Porc** 35 €  
**Kombu / Endive Rôtie / Gnocchi / Dahl aux lentilles de Sologne**  
*Kombu / Roasted Endive / Gnocchi / Dahl with lentils from Sologne*

**Le Veau / The veal**  
**Poireau au Lard de Colonnata / Epinard / Grattons de Ris de Veau /** 35 €  
**Noisettes de la Grande Vove**  
*Leek with Colonnata bacon / Spinach / Sweetbread gratton/ Local Hazelnuts*

**Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons /** 42 €  
**Fondant et croustillant / Kimchi**  
*The Racan Pigeon in two cooking / Kimchi*

## Les Fromages

Prix TTC

**Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins**  
**À choisir dans notre sélection** 16 €  
*Cheese trolley selctionned by ourselves / To chose in our selction*

## Les Desserts de Justine

Prix TTC

**Le Soufflé / Soufflé**  
**Tout Ananas / Rhum arrangé de Julien** 14 €  
*All pineapple / Rum Arranged by Julien*

**L'exotique / The Exotic**  
**Meringue / Sorbet citron / Guimauve Combawa /** 14 €  
**Mousse coco / Physalis**  
*Meringue / Lemon sorbet / Combawa marshmallow / Coconut Mousse / Physalis*

**Le Chocolat / The chocolat**  
**Pâte de Cacao / Chocolat au lait / Glace au sarrasin /** 14 €  
**Lait fermier au Sobacha / Arlette marbrée**  
*Cacao Paste / Milk Chocolat / Sarrasin Ice Cream /*  
*Farm milk with Sobacha/ Arlette marbled*

**La Clémentine**  
**Déclinaison de Clémentine / Carottes / Vanille / Chocolat Blanc** 14 €  
*Clémentines déclination / Carotts / Vanilla / White chocolate*



# LA CARTE

**Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne**

*Minimum 2 courses per person*

**« Les Prémices » - « The Beginnings »**

## Les Entrées

**Prix TTC**

**Les Asperges vertes de Chez Mr Leroux /**

*Mr Leroux green asparagus*

**30 €**

**Paleron / Boutons d'ail des ours / Velour de Laitue**

*Paleron / Wild Garlic Buds / Lettuce creamy*

**Fraicheur de Loire / Freshness of the Loire**

**Silure fumé / Mulet de Loire mariné / Lait fermenté / Quinoa /  
Patate douce**

**25€**

*Smoked catfish / Marinated Loire mullet / Fermented milk / Quinoa /  
Sweet potato*

**Promenade en Mer / Sea trip**

**Coquillages / Lotte juste nacrée / Soupe de Poisson / Aioli Vert**

**30 €**

*Shellfish / Monkfish / Fish soup / Wild garlic aioli*

**Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple**

**Chaud froid en deux services / Pommes ... /**

**35 €**

**Sorbet au cidre de la région**

*Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet*

## Les Poissons

**Prix TTC**

**Le Poisson d'eau douce / River fish**

**Cuisson douce / Déclinaison de carottes / Anguille fumée**

**35 €**

**Caviar de Sologne / Peau croustillante / Réduction de Cabernet**

*Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel / Sologne Caviar /*

*Crispy skin / Cabernet reduction*

**Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return**

**Déclinaison de Choux Fleurs / Crevette Nantaise / Beurre blanc passion**

**35 €**

*Declination of Cauliflower / Shrimp / Passion fruit white butter*

## Les Viandes

Prix TTC

**Mignon de Porc fermier du Lochois / Loches farmer Porc** 35 €  
**Kombu / Endive Rôtie / Gnocchi / Dahl aux lentilles de Sologne**  
*Kombu / Roasted Endive / Gnocchi / Dahl with lentils from Sologne*

**Le Veau / The veal**  
**Poireau au Lard de Colonnata / Epinard / Grattons de Ris de Veau /** 35 €  
**Noisettes de la Grande Vove**  
*Leek with Colonnata bacon / Spinach / Sweetbread gratton/ Local Hazelnuts*

**Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons /** 42 €  
**Fondant et croustillant / Kimchi**  
*The Racan Pigeon in two cooking / Kimchi*

## Les Fromages

Prix TTC

**Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins**  
**À choisir dans notre sélection** 16 €  
*Cheese trolley selctionned by ourselves / To chose in our selction*

## Les Desserts de Justine

Prix TTC

**Le Soufflé / Soufflé**  
**Tout Ananas / Rhum arrangé de Julien** 14 €  
*All pineapple / Rum Arranged by Julien*

**L'exotique / The Exotic**  
**Meringue / Sorbet citron / Guimauve Combawa /** 14 €  
**Mousse coco / Physalis**  
*Meringue / Lemon sorbet / Combawa marshmallow / Coconut Mousse / Physalis*

**Le Chocolat / The chocolat**  
**Pâte de Cacao / Chocolat au lait / Glace au sarrasin /** 14 €  
**Lait fermier au Sobacha / Arlette marbrée**  
*Cacao Paste / Milk Chocolat / Sarrasin Ice Cream /*  
*Farm milk with Sobacha/ Arlette marbled*

**La Clémentine**  
**Déclinaison de Clémentine / Carottes / Vanille / Chocolat Blanc** 14 €  
*Clémentines déclination / Carotts / Vanilla / White chocolate*

# LA CARTE

**Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne**

*Minimum 2 courses per person*

**« Les Prémices » - « The Beginnings »**

## Les Entrées

**Prix TTC**

**Les Asperges vertes de Chez Mr Leroux /**

*Mr Leroux green asparagus*

**30 €**

**Paleron / Boutons d'ail des ours / Velour de Laitue**

*Paleron / Wild Garlic Buds / Lettuce creamy*

**Fraicheur de Loire / Freshness of the Loire**

**Silure fumé / Mulet de Loire mariné / Lait fermenté / Quinoa /  
Patate douce**

**25€**

*Smoked catfish / Marinated Loire mullet / Fermented milk / Quinoa /  
Sweet potato*

**Promenade en Mer / Sea trip**

**Coquillages / Lotte juste nacrée / Soupe de Poisson / Aioli Vert**

**30 €**

*Shellfish / Monkfish / Fish soup / Wild garlic aioli*

**Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple**

**Chaud froid en deux services / Pommes ... /**

**35 €**

**Sorbet au cidre de la région**

*Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet*

## Les Poissons

**Prix TTC**

**Le Poisson d'eau douce / River fish**

**Cuisson douce / Déclinaison de carottes / Anguille fumée**

**35 €**

**Caviar de Sologne / Peau croustillante / Réduction de Cabernet**

*Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel / Sologne Caviar /*

*Crispy skin / Cabernet reduction*

**Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return**

**Déclinaison de Choux Fleurs / Crevette Nantaise / Beurre blanc passion**

**35 €**

*Declination of Cauliflower / Shrimp / Passion fruit white butter*

## Les Viandes

Prix TTC

**Mignon de Porc fermier du Lochois / Loches farmer Porc** 35 €  
**Kombu / Endive Rôtie / Gnocchi / Dahl aux lentilles de Sologne**  
*Kombu / Roasted Endive / Gnocchi / Dahl with lentils from Sologne*

**Le Veau / The veal**  
**Poireau au Lard de Colonnata / Epinard / Grattons de Ris de Veau /** 35 €  
**Noisettes de la Grande Vove**  
*Leek with Colonnata bacon / Spinach / Sweetbread gratton/ Local Hazelnuts*

**Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons /** 42 €  
**Fondant et croustillant / Kimchi**  
*The Racan Pigeon in two cooking / Kimchi*

## Les Fromages

Prix TTC

**Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins**  
**À choisir dans notre sélection** 16 €  
*Cheese trolley selctionned by ourselves / To chose in our selction*

## Les Desserts de Justine

Prix TTC

**Le Soufflé / Soufflé**  
**Tout Ananas / Rhum arrangé de Julien** 14 €  
*All pineapple / Rum Arranged by Julien*

**L'exotique / The Exotic**  
**Meringue / Sorbet citron / Guimauve Combawa /** 14 €  
**Mousse coco / Physalis**  
*Meringue / Lemon sorbet / Combawa marshmallow / Coconut Mousse / Physalis*

**Le Chocolat / The chocolat**  
**Pâte de Cacao / Chocolat au lait / Glace au sarrasin /** 14 €  
**Lait fermier au Sobacha / Arlette marbrée**  
*Cacao Paste / Milk Chocolat / Sarrasin Ice Cream /*  
*Farm milk with Sobacha/ Arlette marbled*

**La Clémentine**  
**Déclinaison de Clémentine / Carottes / Vanille / Chocolat Blanc** 14 €  
*Clémentines déclination / Carotts / Vanilla / White chocolate*

# LA CARTE

**Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne**

*Minimum 2 courses per person*

**« Les Prémices » - « The Beginnings »**

## Les Entrées

**Prix TTC**

**Les Asperges vertes de Chez Mr Leroux /**

*Mr Leroux green asparagus*

**30 €**

**Paleron / Boutons d'ail des ours / Velour de Laitue**

*Paleron / Wild Garlic Buds / Lettuce creamy*

**Fraicheur de Loire / Freshness of the Loire**

**Silure fumé / Mulet de Loire mariné / Lait fermenté / Quinoa /  
Patate douce**

**25€**

*Smoked catfish / Marinated Loire mullet / Fermented milk / Quinoa /  
Sweet potato*

**Promenade en Mer / Sea trip**

**Coquillages / Lotte juste nacrée / Soupe de Poisson / Aioli Vert**

**30 €**

*Shellfish / Monkfish / Fish soup / Wild garlic aioli*

**Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple**

**Chaud froid en deux services / Pommes ... /**

**35 €**

**Sorbet au cidre de la région**

*Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet*

## Les Poissons

**Prix TTC**

**Le Poisson d'eau douce / River fish**

**Cuisson douce / Déclinaison de carottes / Anguille fumée**

**35 €**

**Caviar de Sologne / Peau croustillante / Réduction de Cabernet**

*Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel / Sologne Caviar /*

*Crispy skin / Cabernet reduction*

**Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return**

**Déclinaison de Choux Fleurs / Crevette Nantaise / Beurre blanc passion**

**35 €**

*Declination of Cauliflower / Shrimp / Passion fruit white butter*

## Les Viandes

Prix TTC

**Mignon de Porc fermier du Lochois / Loches farmer Porc** 35 €  
**Kombu / Endive Rôtie / Gnocchi / Dahl aux lentilles de Sologne**  
*Kombu / Roasted Endive / Gnocchi / Dahl with lentils from Sologne*

**Le Veau / The veal**  
**Poireau au Lard de Colonnata / Epinard / Grattons de Ris de Veau /** 35 €  
**Noisettes de la Grande Vove**  
*Leek with Colonnata bacon / Spinach / Sweetbread gratton/ Local Hazelnuts*

**Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons /** 42 €  
**Fondant et croustillant / Kimchi**  
*The Racan Pigeon in two cooking / Kimchi*

## Les Fromages

Prix TTC

**Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins**  
**À choisir dans notre sélection** 16 €  
*Cheese trolley selctionned by ourselves / To chose in our selction*

## Les Desserts de Justine

Prix TTC

**Le Soufflé / Soufflé**  
**Tout Ananas / Rhum arrangé de Julien** 14 €  
*All pineapple / Rum Arranged by Julien*

**L'exotique / The Exotic**  
**Meringue / Sorbet citron / Guimauve Combawa /** 14 €  
**Mousse coco / Physalis**  
*Meringue / Lemon sorbet / Combawa marshmallow / Coconut Mousse / Physalis*

**Le Chocolat / The chocolat**  
**Pâte de Cacao / Chocolat au lait / Glace au sarrasin /** 14 €  
**Lait fermier au Sobacha / Arlette marbrée**  
*Cacao Paste / Milk Chocolat / Sarrasin Ice Cream /*  
*Farm milk with Sobacha/ Arlette marbled*

**La Clémentine**  
**Déclinaison de Clémentine / Carottes / Vanille / Chocolat Blanc** 14 €  
*Clémentines déclination / Carotts / Vanilla / White chocolate*



# LA CARTE

**Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne**

*Minimum 2 courses per person*

**« Les Prémices » - « The Beginnings »**

## Les Entrées

**Prix TTC**

**Les Asperges vertes de Chez Mr Leroux /**

*Mr Leroux green asparagus*

**30 €**

**Paleron / Boutons d'ail des ours / Velour de Laitue**

*Paleron / Wild Garlic Buds / Lettuce creamy*

**Fraicheur de Loire / Freshness of the Loire**

**Silure fumé / Mulet de Loire mariné / Lait fermenté / Quinoa /  
Patate douce**

**25€**

*Smoked catfish / Marinated Loire mullet / Fermented milk / Quinoa /  
Sweet potato*

**Promenade en Mer / Sea trip**

**Coquillages / Lotte juste nacrée / Soupe de Poisson / Aioli Vert**

**30 €**

*Shellfish / Monkfish / Fish soup / Wild garlic aioli*

**Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple**

**Chaud froid en deux services / Pommes ... /**

**35 €**

**Sorbet au cidre de la région**

*Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet*

## Les Poissons

**Prix TTC**

**Le Poisson d'eau douce / River fish**

**Cuisson douce / Déclinaison de carottes / Anguille fumée**

**35 €**

**Caviar de Sologne / Peau croustillante / Réduction de Cabernet**

*Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel / Sologne Caviar /*

*Crispy skin / Cabernet reduction*

**Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return**

**Déclinaison de Choux Fleurs / Crevette Nantaise / Beurre blanc passion**

**35 €**

*Declination of Cauliflower / Shrimp / Passion fruit white butter*

## Les Viandes

Prix TTC

**Mignon de Porc fermier du Lochois / Loches farmer Porc** 35 €  
**Kombu / Endive Rôtie / Gnocchi / Dahl aux lentilles de Sologne**  
*Kombu / Roasted Endive / Gnocchi / Dahl with lentils from Sologne*

**Le Veau / The veal**  
**Poireau au Lard de Colonnata / Epinard / Grattons de Ris de Veau /** 35 €  
**Noisettes de la Grande Vove**  
*Leek with Colonnata bacon / Spinach / Sweetbread gratton/ Local Hazelnuts*

**Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons /** 42 €  
**Fondant et croustillant / Kimchi**  
*The Racan Pigeon in two cooking / Kimchi*

## Les Fromages

Prix TTC

**Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins**  
**À choisir dans notre sélection** 16 €  
*Cheese trolley selctionned by ourselves / To chose in our selction*

## Les Desserts de Justine

Prix TTC

**Le Soufflé / Soufflé**  
**Tout Ananas / Rhum arrangé de Julien** 14 €  
*All pineapple / Rum Arranged by Julien*

**L'exotique / The Exotic**  
**Meringue / Sorbet citron / Guimauve Combawa /** 14 €  
**Mousse coco / Physalis**  
*Meringue / Lemon sorbet / Combawa marshmallow / Coconut Mousse / Physalis*

**Le Chocolat / The chocolat**  
**Pâte de Cacao / Chocolat au lait / Glace au sarrasin /** 14 €  
**Lait fermier au Sobacha / Arlette marbrée**  
*Cacao Paste / Milk Chocolat / Sarrasin Ice Cream /*  
*Farm milk with Sobacha/ Arlette marbled*

**La Clémentine**  
**Déclinaison de Clémentine / Carottes / Vanille / Chocolat Blanc** 14 €  
*Clémentines déclination / Carotts / Vanilla / White chocolate*

# LA CARTE

**Au minimum Entrée-Plat ou Plat-Dessert par personne**

*Minimum 2 courses per person*

**« Les Prémices » - « The Beginnings »**

## Les Entrées

**Prix TTC**

**Les Asperges vertes de Chez Mr Leroux /**

*Mr Leroux green asparagus*

**30 €**

**Paleron / Boutons d'ail des ours / Velour de Laitue**

*Paleron / Wild Garlic Buds / Lettuce creamy*

**Fraicheur de Loire / Freshness of the Loire**

**Silure fumé / Mulet de Loire mariné / Lait fermenté / Quinoa /  
Patate douce**

**25€**

*Smoked catfish / Marinated Loire mullet / Fermented milk / Quinoa /  
Sweet potato*

**Promenade en Mer / Sea trip**

**Coquillages / Lotte juste nacrée / Soupe de Poisson / Aioli Vert**

**30 €**

*Shellfish / Monkfish / Fish soup / Wild garlic aioli*

**Le Foie gras et la pomme / Duck liver and apple**

**Chaud froid en deux services / Pommes ... /**

**35 €**

**Sorbet au cidre de la région**

*Cold and Hot in two service / Apples ... / Local Cider sorbet*

## Les Poissons

**Prix TTC**

**Le Poisson d'eau douce / River fish**

**Cuisson douce / Déclinaison de carottes / Anguille fumée**

**35 €**

**Caviar de Sologne / Peau croustillante / Réduction de Cabernet**

*Soft cooking / Carrot variation / Smoked eel / Sologne Caviar /*

*Crispy skin / Cabernet reduction*

**Retour de Criée de nos Côtes / Fishing return**

**Déclinaison de Choux Fleurs / Crevette Nantaise / Beurre blanc passion**

**35 €**

*Declination of Cauliflower / Shrimp / Passion fruit white butter*

## Les Viandes

Prix TTC

**Mignon de Porc fermier du Lochois / Loches farmer Porc** 35 €  
**Kombu / Endive Rôtie / Gnocchi / Dahl aux lentilles de Sologne**  
*Kombu / Roasted Endive / Gnocchi / Dahl with lentils from Sologne*

**Le Veau / The veal**  
**Poireau au Lard de Colonnata / Epinard / Grattons de Ris de Veau /** 35 €  
**Noisettes de la Grande Vove**  
*Leek with Colonnata bacon / Spinach / Sweetbread gratton/ Local Hazelnuts*

**Le Pigeonneau de Racan en deux cuissons /** 42 €  
**Fondant et croustillant / Kimchi**  
*The Racan Pigeon in two cooking / Kimchi*

## Les Fromages

Prix TTC

**Chariot de fromages sélectionnés et affinés par nos soins**  
**À choisir dans notre sélection** 16 €  
*Cheese trolley selctionned by ourselves / To chose in our selction*

## Les Desserts de Justine

Prix TTC

**Le Soufflé / Soufflé**  
**Tout Ananas / Rhum arrangé de Julien** 14 €  
*All pineapple / Rum Arranged by Julien*

**L'exotique / The Exotic**  
**Meringue / Sorbet citron / Guimauve Combawa /** 14 €  
**Mousse coco / Physalis**  
*Meringue / Lemon sorbet / Combawa marshmallow / Coconut Mousse / Physalis*

**Le Chocolat / The chocolat**  
**Pâte de Cacao / Chocolat au lait / Glace au sarrasin /** 14 €  
**Lait fermier au Sobacha / Arlette marbrée**  
*Cacao Paste / Milk Chocolat / Sarrasin Ice Cream /*  
*Farm milk with Sobacha/ Arlette marbled*

**La Clémentine**  
**Déclinaison de Clémentine / Carottes / Vanille / Chocolat Blanc** 14 €  
*Clémentines déclination / Carotts / Vanilla / White chocolate*