



BISTROT



DES HAUTS DE LOIRE

★ ★ *Onzain* ★ ★

Formule Déjeuner Entrée + plat + dessert 42€
Menu enfant (Jusqu'à 12ans) Plat + dessert 19€

L'apéritif

Caquelon d'escargots 13€ / 19€

Beurre bourguignon noisettes du
Piémont

Par 6 / par 12 (*suppl. formule 5€*)

oooooooooooo

Rillette maison de canard de Sologne
(Vincent Cailleau) 11€

oooooooooooo

Huîtres papillon x6 échalotes au vinaigre
et pain grillé 14€

oooooooooooo

Assortiment de charcuterie maison
Rillette de canard, coppa de roi rose,
jambon à l'os 14€ **par personne**

oooooooooooo

Saucisson à l'ail de Damien Leroux
sauce Cacik 12€

Entrées

Gaspacho de tomates, sorbet aux herbes
du jardin, gressin antipasti
(*Clarins*) 14€

oooooooooooo

Haricot mimosa, vinaigrette mousseuse à
l'estragon 13€

oooooooooooo

Pressé de tête de veau,
Sauce gribiche 15€

oooooooooooo

Raviole ouverte de Gambas en tartare cru
et cuit, pêche rôtie aux baies de verveine
et espuma de roquette 19€
(*suppl. formule 3€*)



Plats

Brioche feuilletée, coq mariné laqué, sauce
tomate fumée, oignons frits et mesclun de
salade 26€

oooooooooooo

Pavé de truite confite à l'huile d'olive, quinoa
gourmand et feuilles d'épinard en
vinaigrette sauce vierge (*Clarins*) 27€
(*suppl. formule 3€*)

oooooooooooo

Echine de roi rose grillé au charbon de bois,
grenailles rôties au curry breton, carottes
primeur fondantes,
jus de cochon aux algues 25€

oooooooooooo

Merlu rôti, petites courgettes grillées, coulis
au poivre de cassis 29€
(*suppl. formule 5€*)

oooooooooooo

Fettucine à la tomate, pesto à la genovese
chèvre demi-sec
de la ferme de la Cabinette 21€

Fromages/Desserts

Assortiment de fromages 13€

oooooooooooo

La crème au chocolat 12€

oooooooooooo

Le flan à la vanille 11€

oooooooooooo

La tarte à la rhubarbe 13€.

oooooooooooo

Le fraiser 14€