



FORMULES À LA CARTE - MIDI & SOIR (HORS CARTE BRASSERIE)

FORMULE 2 PLATS

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

25.00€

FORMULE 3 PLATS

Entrée - Plat - Dessert

33.00€

L'ARDOISE - MIDI UNIQUEMENT (HORS SOIR & WEEK-END)

FORMULE 2 PLATS

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

20.50€

FORMULE 3 PLATS

Entrée - Plat - Dessert

24.50€

FORMULE PLAT +

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

18.00€

* DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE : DÉJEUNER - 14H00 / DINER - 22H00 *

ENTRÉES

Œuf parfait aux champignons

Crème aux herbes et à l'ail

12.00€

Tataki de bœuf au citron vert et gingembre

Mayonnaise sauce soja et herbes, aneth

13.00€



Caviar d'aubergine

Tomates séchées et blinis maison

13.00€

Tempura de gambas

Sauce cocktail au gingembre sur son lit de salade

14.00€

PLATS

Fregola de la maison Pasteole

Crème de butternut, sauté de champignons et pesto de roquette

18.00€



Canon de volaille aux morilles

Crème de morilles et tagliarini frais de la maison Carniato

18.00€

Steak d'espadon

Pesto de courge, risotto arborio et graines de courge grillées

21.00€

Onglet de boeuf

Jus au thym, tourte de pomme de terre, cœur à l'échalotte

21.00€

Dos de saumon snacké et sa St Jacques

Sauce homard et légumes de saison (supplément formule +5€)

24.00€

DESSERTS

L'assiette de fromages

De l'Étable à la Table d'Olivet

9.00€

Café ou thé gourmand

8.00€

Figues rôties au miel

Avec son crumble et sa glace framboise

10.00€

Moelleux au chocolat grand cru Valrhona

Glace cacahuète

10.00€



Gâteau Ô Deux Sens

Cœur au chocolat noir et mousse café
Glaçage rocher noir

10.00€

Palet sablé

Ganache pistache et framboises

10.00€

Coupe Colonel

2 boules sorbet citron, vodka de Faronville (Loiret 45)

9.00€



Tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts
Glaces fournies par La Compagnie des Desserts (Aude)

Prix hors boisson



La Suggestion du Chef



BRASSERIE

HORS FORMULE

* DERNIÈRE PRISE DE COMMANDE : DÉJEUNER - 14H00 / DINER - 22H00 *

L'omelette minute

10.00€

Frites et salade



Le burger Ô Deux Sens

17.50€

Steak de bœuf Charolais, cheddar, sauce barbecue, oignons confits, tomates

L'entrecôte

Frites et salade

Taille L

Taille XL

20.00€

26.00€

Planche à partager pour 2 personnes

14.00€

Fromages : Sainte-Maure de Touraine et Olivet au foin avec ses charcuteries : rillettes de Tours, chiffonnade de jambon Serrano et coppa

Bowl

17.00€

Œuf mollet à la sauce soja, tataki de bœuf, riz basmati, avocat, carotte et radis

Tartare de bœuf préparé

17.50€

Frites et salade

Menu enfant

15.00€

Entrée : assiette de crudités OU assiette de charcuteries

Plat : steak haché OU poisson / frites OU pâtes

Dessert : moelleux au chocolat OU 2 boules de glaces (sélection du Chef)

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits bruts
Glaces fournies par La Compagnie des Desserts (Aude)
Prix hors boisson



La Suggestion du Chef

