



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

FORMULE 2 PLATS

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

26.00€

FORMULE 3 PLATS

Entrée - Plat - Dessert

34.00€

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

FORMULE 2 PLATS

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

22.00€

FORMULE 3 PLATS

Entrée - Plat - Dessert

26.00€

FORMULE PLAT +

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

19.50€

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

ENTRÉES



La Recette rebelle :

Le Maïs rebelle

13.00€

Purée de maïs au poivron, maïs grillé, huile légèrement pimentée (entrée végétarien)

Croustillant de champignons

13.00€

Sainte-Maure de Touraine, crème aux noix

Terrine de sanglier fait maison

14.00€

Coeur de foie gras, compotée d'échalotes

Ravioles de crevettes

14.00€

Légumes, crème de crustacés

PLATS

Lasagnes d'automne

17.00€

Courges et châtaignes gratinées au comté, crème à la sauge (plat végétarien)



Plat Signature : Canon de volaille

19.00€

Farce aux morilles, jus de viande aux morilles et purée de pomme de terre

Demi-magret de canard

22.00€

Jus de viande aux framboises, gratin de butternut et pomme de terre à la muscade

Filet de Saint-Pierre

22.00€

Crème de saté, risotto aux poireaux

Filet de bar

24.00€

Sauce aux moules et légumes d'automne (sup formule +6€)

DESSERTS

Café ou thé gourmand

8.00€

L'assiette de fromages et salade aux noix

9.00€

Coupe Colonel

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

9.00€

Traditionnelle tatin aux pommes

10.00€

Chantilly, fève tonka, glace à la crème d'Isigny



Gâteau Ô Deux Sens

10.00€

Mousse citron, coeur exotique, biscuit cake citron

Crème brûlée pistache

10.00€

Compotée de fruits rouges, tuile à l'éclat de caramel

Moelleux au chocolat

10.00€

Coeur de chocolat blanc, coulis Amarena, glace yaourt Amarena



La Suggestion du Chef



BRASSERIE

HORS FORMULE

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

L'Omelette minute

12.00€

Frites maison et salade



Le Burger Ô Deux Sens

19.00€

Steak Charolais, Sainte-Maure de Touraine, coppa, oignons, tomates, cornichons

Pièce du boucher - 250g

26.00€

Frites maison, salade, sauce du moment

Le tartare de bœuf préparé

19.00€

Frites maison et salade

La Planche à partager pour 2 personnes

14.00€

Assortiment de fromages et charcuteries, tartinades

La Salade du Chef

18.00€

Endives, poulet aux épices, noix, noisettes, figues séchées, mimolette, pomme de terre, pommes

Menu enfant

16.00€

Entrée : assiette de crudités OU assiette de charcuteries

Plat : steak haché OU poisson / frites OU pâtes

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

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande *Free carafe or glass of water on request*

L'origine de nos viandes est affichée au sein de notre restaurant *The provenance of our meats is posted in the restaurant*

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10% *The weights indicated are before cooking and can vary by more or less 10%*

AB Produits issus de l'agriculture biologique *AB-LABELLED organic produce*

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant *Allergenic products : consult information available at the restaurant reception*

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive *We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.*

Tous nos prix sont en Euros et TTC *Prices in euros - incl. tax*

Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC *We are serious about sustainability ! This card is printed on PEFC certified paper.*



La Suggestion du Chef

