



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

21.50€

FORMULE 3 PLATS

Entrée - Plat - Dessert

25.50€

FORMULE PLAT +

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

19.00€

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

ENTRÉES

Velouté de butternut

Tartine à la burrata au piment d'Espelette et huile d'olive

12.00€

Roulé de volaille au St Maure de Touraine

Compote de shiitaké, crème d'oignons doux de Roscoff

13.00€

★ Œuf cuisson parfaite

Crème de chèvre, saumon fumé et potimarron cru

13.00€

Médailon de foie gras de canard

Chutney de poires aux épices douces et toasts de pain aux fruits (supplément formule +4€)

16.00€

PLATS

Confit de lentilles à la tomatade

Feta et crumble au saté

18.00€

Filet de cabillaud skrei

Sauce fenugrec, purée de choux fleurs aux amandes

18.00€



★ Canon de volaille aux morilles

Crème de morilles et tagliarini frais de la maison Carniato

19.00€

Veau confit au jus

Julienne de carottes violettes, croustillant de champignons

20.00€

Médailon de lotte rôtie au beurre

Crème de chorizo et riz vénéré (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€

Sablé breton autour de l'agrume

Crème citron bergamote et main de bouda, segments agrumes et gel de gingembre

10.00€

Coupe Colonel

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

9.00€



★ Gâteau Ô Deux Sens

Crème exotique, cœur de compote mangue et ananas, meringue

10.00€

Roulé de brioche à la cerise Amarena et chocolat façon forêt noire

Chantilly et mascarpone vanille

10.00€

Moelleux au chocolat grand cru Valrhona

Glace confiture de lait et fleur de sel

10.00€

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

Frites et salade

10.00€



Le burger Ô Deux Sens

Steak de bœuf Charolais, fromage à raclette, moutarde d'Orléans, cornichon, tomates, oignons

17.50€

L'entrecôte

Frites et salade

Taille L

Taille XL

20.00€

26.00€

Planche à partager pour 2 personnes

Fromages : crottin de chèvre demi affiné et brie de Meaux
Charcuteries ibériques

14.00€

Salade de croustillant de crottin de Chavignol au miel

Jambon de Serrano, noix et pommes rôties

17.00€

Tartare de bœuf préparé

Frites et salade

17.50€

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

