

Les entrées :

A partager... ou pas :

- La planche de charcuteries 16 €
- La planche de fromages 16 €
- La planche duo (charcuteries+fromages) 18 €

Plus traditionnelles :

- L'oeuf parfait et son velouté vert 10 €
- Le foie gras de canard du Sud-Ouest mi-cuit 18 €
- Le boeuf en carpaccio 12 €
- La tomate et sa mozzarella Di Buffala 12 €

Les plats :

- Les pièces du boucher Prix sur ardoise
- La truite entière grillée 22 €
- Le burger de boeuf, frites 18 €
- Le sauté de sot-l'y-laisse façon blanquette et riz 20 €
- Les aumônières de pommes, chèvre et miel sur lit de salade 18 €
- L'os à moelle en gouttière grillé (en accompagnement) l'unité 6 €
- Le bol de frites ou pommes grenailles 4 €

L'assiette fromagère :

- Assortiments de fromages de notre région et AOP, 10 €  
 salade et abricots marinés

Les desserts :

(Tous nos desserts sont faits Maison)

- Le Pithiviers fondant 7 €
- La crème brûlée 7 €
- Le nougat glacé 7 €
- Le café ou thé gourmand 8 €
- Le café gourmand et son mini irish 9 €
- Le coffee, Irish ou Cuban 10 €

Menu enfant (moins de 10 ans) 12 €

**Plat du Chef + Dessert + Boisson au verre**

(coca, jus de pomme, limonade ou sirop)

**Nos fournisseurs locaux :**

- Le Rucher des Ormes à AULNAY LA RIVIERE (45) pour le miel
- Les 3 Laboureurs à OUTARVILLE (45) pour les pommes de terre
- La pisciculture Les Sources de l'Eclimont à ABBEVILLE LA RIVIERE (91) pour les truites
- L'épicerie fine Martin-Pouret à FLEURY LES AUBRAIS (45) pour les moutardes et vinaigres
- La boulangerie A la Renommée à PITHIVIERS (45) pour le pain
- La safranière Le Safran du Gâtinais à ECHILLEUSE (45) pour le safran
- Covifruit à OLIVET (45) pour la Poire d'Olivet