

## Menu Cassandre

- ❖ Mises en bouche, 1 entrée froide, 1 plat, assiette de fromages ,1 dessert 55 euros
- ❖ Mises en bouche, 1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 plat, 1 dessert 66 euros  
(Assiette de fromages + 6 euros)

Servi le soir, le week-end et les jours fériés

### Mises en bouche du moment

#### Entrées froides :

*Pâté croûte de pintade Label Rouge, pistaches et trompettes de la mort, pickles de légumes*

*Ou*

*Carpaccio de bar, gel pomme acidulé, condiment herbacés, pomme verte et graines de kasha*

#### Entrées chaudes :

*Zuenelle de sandre, sauce crustacés, tombée d'épinards et champignons d'Eure-et-Loir*

*Ou*

*Raviole de queue de bœuf servi dans un bouillon corsé au gingembre et à la citronnelle*

#### Plats :

*Ris de veau rôti au sautoir, gnocchis de patate douce et ragout légèrement pimenté, jus de veau corsé*

*Ou*

*Dos de lieu jaune confit au poivre de Sichuan, asperges blanches grillées, sabayon à l'huile d'olive, condiment ail des ours.*

Prix net, Service compris

Tous nos plats sont élaborés sur place, à partir de produits bruts avec amour et respect des produits

## A la carte

### Entrées froides :

Pâté croûte de pintade Label Rouge, pistaches et trompettes de la mort, pickles de légumes 17,00

Carpaccio de bar, gel pomme acidulé, condiment herbacés, pomme verte et graines de kasha 15,00

### Entrées chaudes :

Zuenelle de sandre, sauce crustacés, tombee d'épinards et champignons d'Eure-et-Loir 19,00

Raviolle de queue de bœuf servi dans un bouillon corsé au gingembre et à la citronnelle 19,00

### Plats :

Ris de veau rôti au sautoir, gnocchis de patate douce et ragoût légèrement pimenté, jus de veau corsé 35,00

Dos de lieu jaune confit au poivre de Sichuan, asperges blanches grillées, sabayon à l'huile d'olive, condiment ail des ours. 32,00

Assiette de fromages locaux (Petit Troo sec, Patichon, et Bleu de Beauce) 8,00

Menu enfant (Tout est fait maison) : 21,00

Jusqu'à 12 ans

- Nuggets de poulet, ketchup, purée de pomme de terre.
- Carré d'enfance aux pépites de chocolat, glace vanille maison
- Une boisson sans alcool au choix

Menu végétarien (Nous consulter) 39,00

Sélection de vin au verre : 5,00

En Blanc :

- Coteaux du Vendômois Vieilles vignes de P. Colin Vin de France
- Côtes du Rhône Les Abelhas du Domaine St-Etienne

En Rouge :

- Coteau du Vendômois AOC Cuvée Pierre François de P. Colin
- Coteau du Vendômois AOC Les Vieilles vignes de P. Colin

Prix net, Service compris

Tous nos plats sont élaborés sur place, à partir de produits bruts avec amour et respect des produits