

---

## A la carte ou en formule

---

Entrée + Plat <b>ou</b> Plat + Dessert	26 €
Entrée + Plat + Dessert	32 €

### Entrées

Entrée du jour (du lundi au vendredi)	11 €
Entrée de l'Orée (inscrite sur l'ardoise)	11 €
Terrine de foie gras maison et sa petite brioche tête, confiture du moment	11 €
Tatin de camembert aux pommes Granny Smith	14 €
Œufs cocotte au foie gras (prévoir 10 mn de cuisson)	15 €
Bûche de saumon fumé, fromage ail et fines herbes	15 €
Caquelon d'escargots	15 €
Huîtres n° 3 par 6	15 €

### Plats

Plat du jour (du lundi au vendredi)	16 €
Cocotte de l'Orée (inscrite sur l'ardoise)	16 €
Entrecôte française sauce béarnaise maison, pommes de terre grenaille	19 €
Pavé de turbot, sauce hollandaise, salicornes et tagliatelles fraîches	19 €
Parmentier de canard confit et sa verdurette	17 €
Cassolette de St Jacques, épinards et fondue de poireaux	19 €
Selle d'agneau farcie au thym et ses haricots verts	19 €
Fricassée de rognons de veau au porto et sa purée maison	18 €
Salade Périgourdine	
(Salade, tomates cerise, œuf dur, gésiers confits, dés de foie gras, magret de canard)	17 €
Salade César	
(Salade, tomates cerises, œuf dur, blanc de poulet, croûtons, parmesan, sauce crème ciboulette et vinaigrette)	17 €
Salade Océane	
(Salade, tomates cerises, œuf dur, saumon fumé, crevettes, queues d'écrevisses, surimi, blinis, crème à l'aneth)	17 €



*La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.  
Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.  
Nos tarifs sont TTC service compris.*

## Fromages et desserts

Assiette de fromages de notre région et sa verdurette	9 €
Dessert du jour du lundi au vendredi (inscrit sur l'ardoise)	8 €
Dessert de l'Orée (inscrit sur l'ardoise)	8 €
Salade de fruits frais maison	8 €
Tartelette citron meringuée	10 €
Crème brûlée maison aux grains de vanille et sa tuile maison aux amandes	9 €
Moelleux maison au chocolat cœur de framboises, crème anglaise maison, glace vanille	10 €
Merveilleux au cassis, biscuit pistache, sorbet cassis	10 €
Crêpe fourrée exotique, vinaigrette aux agrumes et miel d'Eure et Loir	10 €
Omelette Norvégienne maison	10 €
Café gourmand (Cannelé maison, Muffin à la châtaigne maison, Rocher coco maison, Boule de glace)	9 €



*La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.  
Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.  
Nos tarifs sont TTC service compris.*

## Menu enfant : 8,50 €

Jusqu'à 12 ans

Cordon bleu ou jambon blanc ou steak haché  
avec purée ou pâtes

Glace 2 boules parfums au choix

1 boisson

\*\*\*\*\*

---

---

**SPECIALITE DU CHEF TOUS LES VENDREDIS 17€**

**Tartiflette maison  
salade verte**



*La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.  
Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.  
Nos tarifs sont TTC service compris.*