

Notre chef Sylvain Faure et son équipe vous proposent



*La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.
Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes*

Nos entrées

<i>Entrée du jour (du lundi au vendredi)</i>	11 €
<i>Entrée de l'Orée (inscrite sur l'ardoise)</i>	11 €
<i>Terrine de foie gras maison et sa petite brioche tête, confiture du moment</i>	11 €
<i>Croustillant de foie gras poêlé aux girolles</i>	14 €
<i>Assiette d'huîtres n° 3</i>	par 6 : 9 € par 12 : 18 €
<i>Gambas marinées sur tagliatelles de légumes croquants</i>	14 €
<i>Tatin d'échalotes au fromage frais</i>	14 €
<i>Gravlax de saumon à l'aneth et vodka</i>	14 €
<i>Cendriflette</i>	14 €

Nos plats

<i>Plat du jour (du lundi au vendredi)</i>	16 €
<i>Cocotte de l'Orée (inscrite sur l'ardoise)</i>	16 €
<i>Entrecôte française, sauce béarnaise maison et ses haricots verts</i>	19 €
<i>Filet de canette rôti, sauce au poivre et ses endives braisées</i>	19 €
<i>Feuillantine d'andouillette de Jargeau au chaource servi avec sa salade verte</i>	18 €
<i>Choucroute de poissons</i>	19 €
<i>Pot au feu et ses légumes</i>	18 €
<i>Fricassée de rognons, sauce à la moutarde et sa purée maison</i>	18 €
<i>Salade Périgourdine (Salade, tomates cerises, œuf dur, pommes de terre, gésiers confits, dés de foie gras, magret de canard)</i>	17 €
<i>Salade César (Salade, tomates cerises, œuf dur, blanc de poulet, croûtons, parmesan, sauce crème)</i>	17 €
<i>Salade Océane (Salade, tomates cerises, œuf dur, saumon fumé, crevettes, queues d'écrevisses, surimi, blinis, crème ciboulette)</i>	17 €

Nos fromages et desserts

<i>Assiette de fromages de notre région et sa verdurette</i>	9 €
<i>Faisselle à votre convenance (herbes, sucre, miel, confiture, coulis de fruits rouges)</i>	7 €
<i>Dessert du jour du lundi au vendredi (inscrit sur l'ardoise)</i>	8 €
<i>Dessert de l'Orée (inscrit sur l'ardoise)</i>	8 €
<i>Salade de fruits frais maison et son sorbet aux fruits des bois</i>	8 €
<i>Crème brûlée maison aux grains de vanille Bourbon et sa tuile maison aux amandes</i>	9 €
<i>Moelleux maison au chocolat au lait et caramel, crème anglaise maison, glace vanille</i>	10 €
<i>Bavarois maison au miel d'Eure et Loir</i>	10 €
<i>Nougat glacé maison et sa coque macaron maison</i>	10 €
<i>Profiteroles maison au chocolat</i>	10 €
<i>Café gourmand (mini macaron maison, mini muffin maison, mini rocher Nutella®, boule de glace)</i>	9 €

Nos tarifs sont TTC service compris

Nos formules

« Entrée - plat » ou « plat - dessert » 26 €

« Entrée - plat - dessert » 32 €

Entrée du jour *du lundi au vendredi*

Entrée de l'Orée *inscrite sur l'ardoise*

Terrine de foie gras maison et sa petite brioche tête, confiture du moment

Croustillant de foie gras poêlé aux girolles

Assiette de 6 huîtres n°3

Tatin d'échalotes au fromage frais

Gambas marinées sur tagliatelles de légumes croquants

Gravlax de saumon à l'aneth et vodka

Cendriflette

Plat du jour *du lundi au vendredi*

Cocotte de l'Orée *inscrite sur l'ardoise*

Entrecôte française, béarnaise maison et ses haricots verts

Filet de canette rôti, sauce au poivre et ses endives braisées

Feuillantine d'andouillette de Jargeau au chaource servie avec sa salade verte

Choucroute de poissons

Pot au feu et ses légumes

Fricassée de rognons, sauce moutarde et sa purée maison

Salade Périgourdine (Salade, tomates cerises, œuf dur, pommes de terre, gésiers confits, dés de foie gras, magret de canard)

Salade César (Salade, tomates cerises, œuf dur, blanc de poulet, croûtons, parmesan, sauce crème)

Salade Océane (Salade, tomates cerises, œuf dur, saumon fumé, crevettes, queues d'écrevisses, surimi, blinis, crème ciboulette)

Assiette de fromages de notre région et sa verdurette

Faisselle à votre convenance (herbes, sucre, miel, confiture, coulis de fruits rouges)

Dessert du jour *du lundi au vendredi*

Dessert de l'Orée *inscrit sur l'ardoise*

Salade de fruits frais maison et son sorbet aux fruits des bois

Crème brûlée maison aux grains de vanille Bourbon et sa tuile maison aux amandes

Moelleux maison au chocolat au lait et caramel, crème anglaise maison, glace vanille

Bavarois maison au miel d'Eure et Loir

Nougat glacé maison et sa coque macaron maison

Profiteroles maison au chocolat

Café gourmand (mini macaron maison, mini muffin maison, mini rocher Nutella®, boule de glace)

Nos tarifs sont TTC service compris

La Spécialité du chef : 17 €

*Tourte à la pomme de terre
Viande Ou Poisson
Servie avec sa salade verte*

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*

La formule du Francis : 22 €

Uniquement le midi, du lundi au vendredi

*Plat du jour
Cocotte de l'Orée
Bavette d'ailoyau, sauce au poivre et sa purée maison
Pavé de saumon et ses tagliatelles fraîches*

*Dessert du jour
Dessert de l'Orée
Crème brûlée maison aux grains de vanille Bourbon et sa tuile maison aux amandes
Salade de fruits frais maison et son sorbet aux fruits des bois*

*Un verre de vin : rouge ou blanc ou rosé
Ou
½ bouteille d'eau plate ou gazeuse
Ou
Une bière pression
Café*

Nos tarifs sont TTC service compris