



Bienvenue Ô Deux Sens

Cette brasserie moderne, nous l'avons voulu chaleureuse et cosy pour que vous vous y sentiez comme à la maison.

Le projet voulu par l'architecte évoque un dialogue entre les codes de l'art déco plutôt masculins et une enveloppe plus douce, naturelle, plus féminine.

Nous voulions également vous faire profiter de cette exceptionnelle vue sur le green du 18^{ème} trou, en plein cœur de la nature à quelques minutes seulement du centre-ville d'Orléans.

Côté cuisine, nous vous proposons du 100% fait maison. Des plats simples mais goûteux élaborés avec passion, faisant honneur aux produits de nos terroirs et aux recettes traditionnelles.

Vous l'avez compris, plaisir et convivialité sont les leitmotifs de ce restaurant que nous avons imaginé à votre image.

LES FORMULES

ENTRÉE – PLAT *(Soirée Etape 2 Plats)* 22,90 €

PLAT – DESSERT *(Soirée Etape 2 Plats)* 22,90 €

ENTRÉE – PLAT – DESSERT 29,90 €

(Soirée Etape 3 Plats et Menu Demi-Pension)

L'ARDOISE

Du lundi au vendredi en période scolaire, demandez à consulter l'ardoise auprès de notre personnel de salle

Plat du jour + Café Gourmand 15,90 €

En 2 plats 17,90 €

En 3 plats 22,90 €

LE MENU ENFANT 12,00 €

Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts

NOS ENTRÉES

Tataki de saumon au sésame,
Crème au Wazabi 9,00 €

Inspiration du moment : 9,00 €
Œuf fermier, cuisson parfaite
Remoulade de céleri à l'huile de truffe

Croustillant de reblochon, jambon Vendéen
Mesclun de salade 9,00 €

Terrine de Foie Gras de Canard Maison
Au Coteaux du Layon, marmelade de figues. 14,00 €
Avec un supplément de 4 €

NOS PLATS

Epaule d'agneau confite, jus d'agneau et
Légumes façon tajine 14,00 €

Canon de volaille aux morilles, sauce crémée 15,00 €
Pâtes fraîches selon humeur

Dos de maigre et son fumé crémé
Fondue de poireaux 16,00 €

**Origine de la viande Bovine : Née, élevée et abattue en France*

NOS PLATS

Filet de Sandre, émulsion d'écrevisses 18,00 €

Risotto d'épeautre

Avec un supplément de 2 €

Surprise de filet de bœuf* Rossini, sauce Périgueux 23,00 €

Purée comme à la maison

Avec un supplément de 6 €

*Origine de la viande Bovine : Née, élevée et abattue en France

NOS FROMAGES

Trilogie de fromages affinés de nos provinces 5,00 €

Jeunes pousses, vinaigrette graines de sésame

NOS DOUCEURS

Financier à l'ananas façon tarte Tatin	7,00 €
Sorbet fruits de la passion	
Verrine tiramisu,	
Dacquoise à la noisette	7,00 €
Crumble de pommes Royal Gala caramélisées	8,00 €
Douceur glacé yaourt	
Brioche façon pain perdu,	9,00 €
Glace chocolat chaud et chantilly.	
Café ou Thé gourmand	9,00 €

Pour mieux vous servir et éviter une trop longue attente, nous vous conseillons de commander vos desserts en début de repas