

Menu De Saison

- **Entrée, plat, dessert à 38 €**
 - **Entrée, plat à 34 €**
 - **Plat, dessert à 31 €**
- Assiette marine «saumon gravlax, tartare de saumon et harengs fumés », pommes de terre et crème à l'aneth
- Nage de noix de coquilles Saint Jacques et queues de crevettes, légumes du moment et fumet légèrement citronné
 - Tête de veau croustillante, sauce ravigote
 - Foie gras de canard, chutney de fruits secs au Coteaux du Layon
 - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vin rouge » (spécialité berrichonne)

- Dos de cabillaud rôti, pommes purée à l'huile d'olives et beurre blanc
 - Magret de canard grillé, légumes d'automne et sauce cassis
 - Ris d'agneau poêlés, sauce morilles
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade

- Baba au rhum et sa crème fouettée à la vanille
- Panacotta aux poires et caramel au beurre salé
 - Brioche façon pain perdu, glace vanille
 - Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
 - Opéra au caramel beurre salé
 - Assiette de fromage affinés

Origine des viandes :

Bœuf Fr ou U.E. Volaille Fr Agneau U.K. Porc Fr ou U.E. Veau Fr ou U.E.