

Formules Déjeuner

Entrée, plat, dessert à 20 €

Entrée, plat OU Plat, dessert à 18 €

- Terrine de campagne faite maison
 - Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti et vinaigrette cassis-framboise
-
- Aile de raie, légumes du moment et beurre blanc
 - Pavé de bœuf du Limousin grillé, sauce bordelaise
 - Croustillant de pieds de porc désossés, sauce bordelaise (spécialité maison)
-
- Riz au lait et son caramel au beurre salé
 - Assiette de fromages affinés

Menu du midi

Entrée, plat, dessert à 29 €

Entrée, plat à 26 €

Plat, dessert à 24 €

- Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vin rouge » (spécialité berrichonne)
 - Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée
 - Salade de lentilles vertes du Berry, filet de canard fumé et copeaux de foie gras de canard
 - Nage de noix de coquilles Saint Jacques et queues de crevettes sauvages, légumes du jardin et fumet légèrement citronné
-
- Filet de truite de mer grillé, légumes du moment et beurre blanc
 - Croustillant de pieds de porc désossés, sauce bordelaise (spécialité maison)
 - Suprême de volaille rôti, champignons et jus de volaille
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
-
- Opéra au caramel au beurre salé, crème anglaise à la vanille
 - Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
 - Tarte Tatin, glace vanille
 - Crème caramel maison
 - 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.