

# 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.