

Menu à 29 €

- Pâté en croûte à la volaille, salade de saison
- Terrine de fromage de chèvre frais, pesto et copeaux de cecina de bœuf ibérique

- Pavé de cabillaud rôti, légumes de saison et beurre blanc
 - Volaille rôtie, légumes d'été et jus de volaille

- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
 - Assiette de fromages affinés

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 31 €

- Foie gras de canard au Jurançon, pain de campagne grillé (+ 5€)
- Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vin rouge »
(Spécialité berrichonne)
 - Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée
- Nage de queues de crevettes sauvage et moules de bouchot décortiquées, légumes d'été, sauce légère au curry breton et citron vert
- Marbré de canard et foie gras de canard, vinaigrette aux truffes d'été et salade de saison

- Pavé de truite grillé aux légumes d'été et beurre blanc
- Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
 - Pavé de bœuf du Limousin grillé, sauce vigneronne
- Croustillant de pieds de porc désossés, sauce bordelaise (spécialité maison)
 - Ris de veau braisés, légumes de saison et jus au thym (+ 8€)

- Soufflé glacé au Grand Marnier, orange et crème anglaise
 - Tarte Tatin et sa glace vanille
 - Gaspacho de pêches et son sorbet pêche de vigne
 - Assiette de fromages affinés

Origine des viandes :

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