

# Menu De Saison

**Entrée, plat, dessert à 39 €**

**Entrée, plat à 35 €**

**Plat, dessert à 31 €**

- Asperges de Brenne, foie gras de canard à la fleur de sel de Guérande, vinaigrette à l'huile de noix
  - Nage de queues de gambas, légumes printaniers et fumet légèrement citronné
  - Truite en gravelax, avocat et huile d'olive citronnée
  - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vin rouge » (spécialité berrichonne)
  - Tartare de thon, tapenade de tomates, asperge verte et sauce sésame-soja
- 

- Dos de cabillaud rôti, légumes de saison, beurre blanc
  - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
  - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
  - Magret de canard grillé, légumes printaniers et jus au thym
  - Faux-filet de bœuf grillé (viande française), sauce bordelaise
  - Croustillant de pieds de porc désossés, sauce bordelaise (spécialité maison)
- 

- Soupe de fraises au Coteaux du Layon, sorbet citron vert
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- Crème brûlée au sucre cassonade
- Riz au lait et son caramel au beurre salé
- Baba au rhum et sa crème fouettée à la vanille
- Assiette de fromages affinés