

Formules déjeuner

Entrée, plat, dessert à 24 €

Entrée, plat OU plat, dessert à 20 €

- Burrata, caviar d'aubergines et copeaux de jambon ibérique
- Carpaccio de bœuf, parmesan, citron, roquette et huile d'olives
- Queues de crevettes croustillantes, salade printanière et sauce sésame-soja

-
- Dos de merlu rôti, légumes printaniers et beurre blanc
 - Volaille rôtie au thym, pommes purée à l'huile d'olives

-
- Tartelette au citron faite maison
 - Crème caramel maison
 - Assiette de fromages affinés

Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 30 €

Entrée, plat à 27 €

Plat, dessert à 25 €

- Asperges de Brenne, copeaux de jambon ibérique, vinaigrette à l'huile de noix
- Nage de noix de queues de gambas, légumes printaniers et fumet légèrement citronnée
- Tartare de thon, avocat, asperges vertes et sauce sésame-soja
- Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vin rouge » (spécialité berrichonne)

-
- Dos de cabillaud rôti, légumes printaniers, beurre blanc
 - Faux-filet grillé (viande française), sauce vigneronne
 - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
 - Croustillant de pieds de porc désossés, sauce bordelaise (spécialité maison)

-
- Opéra au caramel beurre salé, glace cacahuète
 - Soupe de fraises au Coteaux du Layon, sorbet citron vert
 - Crème caramel maison
 - Baba au rhum, crème fouettée à la vanille
 - 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.