

Ces menus sont uniquement servis le midi du mardi au samedi

Formules déjeuner

Entrée, plat, dessert à 25 €

Entrée, plat OU plat, dessert à 21 €

- Salade de lentilles vertes du Berry, œuf parfait et filet de canard fumé
 - Burrata, huile d'olives des Baux de Provence, copeaux de jambon ibérique
 - Carpaccio de bœuf, parmigiano, huile d'olives, citron et roquette
-
- Filet de julienne grillé, légumes du moment et beurre blanc
 - Araignée de porc grillée à la persillade, légumes printaniers
 - Blanquette de cuisses de grenouilles désossées, fèves et ail des ours
-
- Riz au lait et son caramel au beurre salé
 - Gâteau de pain perdu, glace vanille

Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 35 €

Entrée, plat à 28 €

Plat, dessert à 26 €

- Pressé de volaille au foie gras de canard, salade de saison et vinaigrette aux truffes d'été
 - Blanquette de cuisses de grenouilles désossées, fèves et ail des ours
 - Tataki de thon, tapenade de tomates et sauce sésame-soja
 - Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de saison
 - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vin rouge » (spécialité berrichonne)
-
- Filet de truite grillé, légumes de printemps et beurre blanc
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Pavé de bœuf du Limousin grillé, sauce bordelaise
 - Filet mignon de veau rôti aux légumes du moment
 - Croustillant de pieds de porc désossés, sauce bordelaise (spécialité maison)
-
- Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
 - Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
 - Riz au lait et son caramel au beurre salé
 - Gâteau de pain perdu, glace vanille
 - Assiette de fromages affinés

Origine des viandes : Bœuf Fr. Volaille Fr. Agneau U.K. Porc Fr ou U.E. Veau Fr ou U.E.