

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 31 €

- Asperges de Brenne, foie gras de canard fait maison, vinaigrette aux truffes d'été
 - Tataki de thon, oignons frits, tapenade de tomates, sauce sésame soja
 - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)
 - Millefeuille de tourteau, artichauts, tomates, vinaigrette balsamique
 - Carpaccio de bœuf, parmesan, huile d'olives, citron et roquette
 - Burrata, huile d'olives des Baux de Provence, copeaux de jambon ibérique
 - Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de mâche
-

- Filet de truite grillé, légumes printaniers et beurre blanc
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Filet mignon de veau rôti, légumes printaniers et jus au thym
 - Pavé de bœuf du Limousin grillé, sauce vigneronne
 - Araignée de porc grillée à la plancha et sa persillade
-

- Panacotta au chocolat blanc, tartare de fraises
- Soupe de fraises au Coteaux du Layon, sorbet mojito
- Crème brûlée au sucre cassonade
- Riz au lait et son caramel au beurre salé
- Moelleux au cœur fondant chocolat-caramel, glace yaourt
- Assiette de fromages affinés