

Ces menus sont uniquement servis le midi du lundi au samedi

## Formules déjeuner

Entrée, plat, dessert à 25 €

Entrée, plat OU plat, dessert à 21 €

- Assiette de melon au jambon cru de Serrano
- Tarte aux tomates, burrata et copeaux de jambon cru

- 
- Cassolette de moules de Pénestin décortiquées aux blancs de poireaux, sauce légère au curry breton
  - Cuisse de canard confite, pommes gratin

- 
- Tarte aux pommes, glace vanille
  - Riz au lait et son caramel au beurre salé

## Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 35 €

Entrée, plat à 28 €

Plat, dessert à 26 €

- Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de saison
- Salade de lentilles vertes du Berry, œuf parfait, filet de canard fumé et vinaigrette aux truffes d'été
- Burrata, truffes d'été, roquette et tomates ancienne
- Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)

- 
- Pavé de truite rôti, légumes d'été et beurre blanc
  - Pavé de bœuf du Limousin grillé, sauce bordelaise
  - Suprême de volaille rôti, légumes de saison, jus au thym
  - Croustillant de pieds de porc désossés, sauce bordelaise (spécialité maison)

- 
- Crème brûlée au sucre cassonade
  - Gâteau de pain perdu, crème anglaise et glace yaourt au lait des montagnes
  - Tartelette aux abricots, glace vanille
  - Assiette de fromages affinés