Ces menus sont uniquement servis le midi du lundi au samedi

Formules déjeuner

Entrée, plat, dessert à 28 €

Entrée, plat OU plat, dessert à 23 €

- Queues de crevettes roses décortiquées, aïoli d'ail noir, sucrine
 - Burrata, courgettes grillées, soupe froide de tomates
-
- Cassolette de moules de bouchot décortiquées aux blancs de poireaux, sauce légère au curry breton
 - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
-
- Clafoutis aux pommes, mûres et framboises
 - Crème caramel maison

Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 36 €

Entrée, plat à 29 €

Plat, dessert à 26 €

- Salade de lentilles vertes du Berry, œuf parfait et filet de canard fumé
 - Tataki de thon, tapenade de tomate et sauce sésame-soja
 - Nage de queues de crevettes sauvages, légumes du jardin et fumet citronnée légèrement beurré
 - Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée
 - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigeronne » (spécialité berrichonne)
-
- Pavé de truite grillé, légumes d'été et beurre blanc
 - Suprême de volaille rôtie, sauce aux morilles
 - Croustillant de pieds de porc désossés, sauce bordelaise (spécialité maison)
 - Pavé de bœuf grillé (V. Fr.), sauce bordelaise
-
- Tartelette aux prunes Reine Claude, glace vanille
 - Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
 - Gaspacho de pêches, sorbet pêche de vigne
 - Assiette de fromages affinés