

Ces menus sont uniquement servis le midi du lundi au samedi

Formules déjeuner

Entrée, plat, dessert à 28 €

Entrée, plat OU plat, dessert à 24 €

- Salade de lentilles vertes du Berry, œuf parfait et magret de canard fumé
 - Poireaux grillés à la plancha, vinaigrette et copeaux de jambon ibérique
 - Queues de crevettes roses décortiquées, aïoli d'ail noir et sucrose
-
- Cassolette de moules de bouchot décortiquées aux blancs de poireaux, sauce légère au curry breton
 - Quenelle de volaille, parmesan et sauce fleurette
 - Croustillant de pieds de porc désossés, sauce bordelaise (spécialité maison)
-
- Forêt noire
 - Crème caramel maison

Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 36 €

Entrée, plat à 29 €

Plat, dessert à 26 €

- Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)
 - Gravelax de saumon, crème à l'aneth
 - Burrata, crème de truffes, tomates cerise et courgettes grillées
 - Nage de queues de crevettes et noix de coquilles Saint Jacques, girolles et fumet légèrement citronné
-
- Pavé de merlu grillé, légumes d'été et beurre blanc
 - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
 - Croustillant de pieds de porc désossés, sauce bordelaise (spécialité maison)
-
- Riz au lait et son caramel au beurre salé
 - Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
 - Baba au rhum, crème fouettée à la vanille
 - Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
 - Assiette de fromages affinés