

# Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 32 €

- Gravelax de saumon, crème à l'aneth
  - Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti, vinaigrette fraises balsamique
  - Nage de queues de crevettes sauvages et noix de coquilles Saint Jacques, girolles et fumet légèrement citronné
  - Salade de lentilles verte du Berry, foie gras de canard et filet de canard fumé
  - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité maison)
- 

- Pavé de truite rôti, légumes d'été, beurre blanc
  - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
  - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
  - Pavé de bœuf grillé (V. Fr.), sauce bordelaise
  - Filet de canard grillé, tomate cocktail, girolles et jus de volaille
- 

- Forêt noire, crème anglaise à la vanille
- Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
- Tartelette aux quetsches, glace vanille
- Poire au vin rouge, glace vanille
- Soufflé glacé au citron limoncello et son coulis de fruits rouges
- Assiette de fromages affinés