

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 €

- Pâté en croûte à la volaille, salade de saison
 - Poireaux grillés à la plancha, œuf parfait, vinaigrette et copeaux de jambon ibérique
 - Queues de crevettes roses décortiquées, aioli d'ail noir et sucrine
-
- Cassolette de moules de bouchot décortiquées aux blancs de poireaux, sauce légère au curry breton
 - Suprême de volaille rôti aux champignons
 - Saucisse paysanne grillée, pommes purée à l'huile d'olives
-
- Cheesecake maison, coulis de fruits rouges
 - Poire pochée au vin rouge, glace vanille

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
 - Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti, vinaigrette fraise balsamique
 - Salade de lentilles verte du Berry, œuf parfait et magret de canard fumé
 - Nage de queues de crevettes et noix de coquilles Saint Jacques et fumet légèrement citronné
-
- Pavé de truite grillé, légumes d'été et beurre blanc
 - Filet de canard grillé, figue, girolles 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
 - Soufflé glacé au citron, coulis de framboises
 - Tartelette aux quetsches, glace vanille
 - Cheesecake maison, coulis de fruits rouges
 - Assiette de fromages affinés