

# Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 32 €

- Gravelax de saumon, crème à l'aneth
  - Pâté en croûte à la volaille et foie gras de canard, salade de saison
  - Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti, vinaigrette fraises balsamique
  - Nage de queues de crevettes sauvages et noix de coquilles Saint Jacques 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
  - Suprême de volaille rôti, légumes d'été et jus de volaille
  - Croustillant de pieds de porc désossés, sauce bordelaise (spécialité maison)
  - Filet de canard grillé, tomate cocktail, girolles et jus de volaille
- 

- Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
- Tartelette aux quetsches, glace vanille
- Cheesecake maison et son coulis de fruits rouges
- Soufflé glacé au citron limoncello et son coulis de fruits rouges
- Assiette de fromages affinés