

Ces menus sont uniquement servis le midi du lundi au samedi

## Formules déjeuner

Entrée, plat, dessert à 25 €

Entrée, plat OU plat, dessert à 22 €

- Salade de lentilles vertes du Berry, œuf parfait et filet de canard fumé
  - Queues de crevettes roses décortiquées, aïoli d'ail noir et sucrine
- 
- Cuisse de canard confite, pommes gratin
  - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)
- 
- Tartelette aux prunes maison, glace vanille
  - Cheesecake maison, coulis de fruits rouges

## 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)
  - Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti, vinaigrette fraise balsamique
  - Pressé de volaille au foie gras de canard, salade de saison, vinaigrette aux truffes d'été
  - 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
  - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
  - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
  - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
  - Croustillant de pieds de porc désossés, sauce bordelaise (spécialité maison)
- 
- Baba au rhum, crème fouettée à la vanille
  - Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
  - Brioche façon pain perdu, glace vanille
  - Cheesecake maison, coulis de fruits rouges
  - Assiette de fromages affinés