

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 32 €

- Salade de lentilles vertes du Berry, foie gras de canard et filet de canard fumé
 - Gravelax de saumon maison, blinis, crème fouettée à l'aneth
 - Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits secs au Coteaux du Layon, pain de campagne grillé
 - Retour de pêche « Queues de crevettes, noix de coquilles Saint Jacques et goujonnettes de merlan », légumes de saison et sauce légèrement citronnée
 - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité maison)
-

- Médallions de lotte, tomates cocktail, pommes nouvelles et beurre blanc
 - Pavé de bœuf grillé, sauce bordelaise
 - Filet de canette grillé, champignons du moment et jus de volaille
 - Pavé de cerf rôti, légumes de saison et sauce vigneronne
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée à l'huile d'olives et sauce vigneronne (spécialité maison)
-

- Fondant aux châtaignes, clémentine de Corse et sorbet mandarine
- Brioche façon pain perdu, glace vanille
- Tartelette poire-amande maison, glace vanille
- Croustillant au chocolat lait-caramel-cacahuète, glace vanille
- Crêpes au beurre d'oranges et Grand Marnier
- Assiette de fromages affinés

Origine des viandes : Bœuf Fr ou UE - Volaille Fr - Porc UE - Veau UE

Prix nets, toutes taxes et service compris.

Une carafe d'eau potable peut vous être servie gracieusement en accompagnement d'une consommation.