

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 €

- Poireaux grillés à la plancha en vinaigrette, copeaux de jambon ibérique
- Œufs mayonnaise, oignons frits et magret de canard fumé
- Œuf parfait, velouté de potiron, châtaignes et brioche rôtie

-
- Nage de queues de crevettes et noix de coquilles Saint Jacques, légumes du moment et fumet légèrement citronné
 - Saucisses aux herbes grillées, pommes purée à l'huile d'olives
 - Cuisse de lapin à la moutarde, champignons et pommes gratin

-
- Riz au lait et son caramel au beurre salé
 - Tartelette poire-amande maison, 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)
- Nage de queues de crevettes et noix de coquille Saint Jacques, chanterelles, légumes du jardin et fumet légèrement citronné
- Gravelax de saumon fait maison, crème fouettée à l'aneth et blinis
- Salade lentilles vertes du Berry, œuf parfait et filet de canard fumé

-
- Pavé de cabillaud rôti, légumes de saison et beurre blanc
 - Filet de canette rôti, girolles et jus au thym
 - Pavé de cerf grillé, légumes d'automne et sauce vigneronne
 - Pavé de bœuf grillé, sauce bordelaise
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée à l'huile d'olives et sauce bordelaise (spécialité maison)

-
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
 - Baba au rhum, crème fouettée à la vanille
 - Crêpes au beurre d'orange et Grand Marnier
 - Tartelette poire-amande maison, glace vanille
 - Assiette de fromages affinés

Origine des viandes : Bœuf Fr. Volaille Fr. Agneau U.K. Porc Fr ou U.E. Veau Fr ou U.E.

Prix nets, toutes taxes et service compris.

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