

Ces menus sont uniquement servis le midi du mardi 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
  - Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de saison
  - Filet de harengs à l'huile, salade de pommes de terre
- 
- Nage de queues de crevettes, noix de coquilles Saint Jacques et truite, légumes de saison et fumet légèrement citronné
  - Fricassée de volaille aux champignons
- 
- Brioche façon pain perdu, glace vanille
  - Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
  - Assiette de fromages affinés

## 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)
  - Tartare de noix de coquilles Saint Jacques à l'huile d'olives citronnée, salade de mâche
  - Ravioles de foie gras de canard, jus de volaille
  - Nage de noix de coquilles Saint Jacques et queues de crevettes, légumes du jardin et fumet légèrement citronné
- 
- Pavé de merlu rôti, légumes d'hiver et beurre blanc
  - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
  - Filet de canette grillée à la plancha
  - Bavette d'aloyau grillée aux échalotes
  - Paleron de veau confit, jus de veau, pommes purée à l'huile d'olives
- 
- Fondant aux châtaignes, clémentines corse et sorbet mandarine
  - Crêpes au beurre d'orange
  - Croustillant chocolat lait-cacahuète, crème anglaise à la vanille
  - Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits de la passion
  - 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.