

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 32 €

- Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de saison
 - Œufs à la couille d'âne « Œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité maison)
 - Nage de noix de coquilles Saint Jacques et queues de crevettes, minestrone de légumes de saison, sauce lait de coco et citron vert
 - Salade de lentilles vertes du Berry, foie gras de canard et filet de canard fumé
 - Ravioles de foie gras de canard, sauce aux truffes d'été
-

- Pavé de truite rôti, tomate cocktail et beurre blanc
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Pavé de cerf grillé, légumes du moment et sauce vigneronne
 - Paleron de veau confit, pommes purée à l'huile d'olives
 - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
-

- Brioche façon pain perdu, glace vanille
- Baba au rhum et sa crème fouettée à la vanille
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- Fondant aux châtaignes, mandarine corse et sorbet mandarine
- 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.