

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 €**

- Salade de lentilles vertes du Berry, œuf parfait et filet de canard fumés
- Velouté de potiron, huile de noix et brioche rôtie
- Nage de coquillages, crevettes et noix de coquilles Saint Jacques, légumes du moment et fumet légèrement citronné
- Boudin blanc de volaille, sauce morilles
- Bavette d'aloyau grillée, sauce vigneronne
- Tartelette poire-amande, glace vanille
- Nougat glacé et son 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)
- Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de saison
- Nage de noix de coquilles Saint Jacques et queues de crevettes, légumes du jardin et fumet légèrement citronné
- Ravioles de foie gras de canard, champignons et sauce truffes
- Pavé truite rôti, légumes d'hiver et beurre blanc
- Pluma de cochon ibérique grillé à la plancha et sa persillade
- Pavé de cerf grillé, sauce vigneronne
- Fricassée de volaille aux champignons, jus de volaille
- Brioche façon pain perdu, glace caramel au beurre salé
- Baba au rhum, crème fouettée à la vanille
- Tartelette poire-amande, glace vanille
- Fondant aux châtaignes et son sorbet mandarine
- Assiette de fromages affinés

Origine des viandes : Bœuf U.E. 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.