

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 32 €

- Nage de noix de coquilles Saint Jacques et queues de crevettes, légumes du moment et beurre légèrement citronné
 - Tataki de thon, sauce sésame-soja
 - Foie gras de canard, chutney de fruits secs au Coteau du Layon, pain de campagne grillé
 - 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
 - Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti, vinaigrette fruits rouges et balsamique
-

- Filet de truite grillé, légumes de saison et beurre blanc
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Quenelle de volaille, sauce fleurette et truffes noires
 - Magret de canard grillé, légumes d'hiver et jus de volaille
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce vigneronne (spécialité maison)
-

- Feuilleté aux poires, caramel au beurre salé, crème fouettée à la vanille
- Crème brûlée au sucre cassonade
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- Baba au rhum, crème fouettée à la vanille
- Macaron chocolat-praliné, compotée de framboises et glace vanille
- 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.