

CARTE

ENTREES

- Œufs mayonnaise, filet de canard fumé et oignons frits 7.80 €
- Les Œufs à la couille d'âne « Œufs, lardons et sauce au vin rouge » (spécialité berrichonne) 10 €
- Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti, vinaigrette fruits rouges et balsamique 10 €
- Salade de lentilles vertes du Berry, filet de canard fumé, foie gras de canard 12 €
- Tataki de thon, sauce sésame-soja 12 €
- Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de saison 11 €
- Foie gras de canard fait maison, chutney de fruits secs au Coteaux du Layon 14 €

PLATS

- Filet de poisson du moment, légumes d'hiver et beurre blanc 17 €
- Poulpe grillé, piperade basque et chorizo 19 €
- Suprême de volaille rôti, légumes de saison et jus de volaille 17 €
- Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée à l'huile d'olives et sauce vigneronne (spécialité maison) 17 €
- Quenelle de volaille, sauce fleurette aux truffes 18 €
- Filet de canette grillé, légumes de saison et jus au thym 18 €
- Pluma de cochon ibérique grillé à la plancha et sa persillade 18 €

CARTE suite

DESSERTS

- Assiette de fromages affinés, salade de saison 9 €
- Crème caramel faite maison 6 €
- Feuilleté aux poires, caramel au beurre salé, crème à la vanille 8 €
- Baba au rhum, crème fouettée à la vanille 8 €
- Crème brûlée au sucre cassonade 8 €
- Brioche façon pain perdu, glace vanille 8 €
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges 8 €

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.