

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 €

- Tataki de thon, sauce sésame-soja
- Queues de crevettes roses décortiquées, guacamole et roquette
- Poireaux grillés à la plancha en vinaigrette, copeaux de jambon ibérique

-
- Pavé de merlu grillé et son beurre blanc
 - Tête de veau et sa sauce gribiche
 - Rôti de bœuf, champignons et sauce vigneronne

-
- Tarte au citron meringué
 - Riz au lait et son caramel au beurre salé

Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 36 €

Entrée, plat à 29 €

Plat, dessert à 26 €

- Tartare de noix de coquilles Saint Jacques à l'huile d'olives citronnée, salade de mâche, vinaigrette aux truffes
- Œufs à la couille d'âne « Œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)
- Salade de lentilles vertes du Berry, œuf parfait et filet de canard fumé
- Grosses queues de crevettes sauvages, légume de saison, bouillon thaï à la citronnelle et coriandre

-
- Filet d'églefin rôti, légumes d'hiver et beurre blanc
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce bordelaise (spécialité maison)
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade

-
- Feuilleté aux poires, caramel et crème à la vanille
 - Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
 - Riz au lait et son caramel au beurre salé
 - Entremet chocolat-cacahuète, glace vanille
 - 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.