

# Menu De Saison

**Entrée, plat, dessert à 39 €**

**Entrée, plat à 35 €**

**Plat, dessert à 31 €**

- Tartare de noix de coquilles Saint Jacques à l'huile d'olives citronnée, salade de mâche et vinaigrette aux truffes
  - Tataki de thon, roquette et sauce sésame-soja
  - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons, sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)
  - Grosses queues de crevettes sauvages, légumes de saison, bouillon thaï à la citronnelle et coriandre
  - Salade de lentilles vertes du Berry, foie gras de canard et filet de canard fumé
- 
- Pavé de merlu grillé, légumes de saison et beurre blanc
  - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
  - Pluma de cochon ibérique grillé à la plancha et sa persillade
  - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
  - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce vigneronne (spécialité maison)
- 
- Crème brûlée au sucre cassonade
  - Pavlova mangue-ananas, coulis aux fruits de la passion
  - Riz au lait et son caramel au beurre salé
  - Macaron au chocolat, cœur praliné, compotée de framboises et glace vanille
  - Entremet chocolat caramel et cacahuète, glace caramel au beurre salé
  - 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.