

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.