

# Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 31 €

- Escargots du Berry, girolles, gnocchis de pommes de terre, crème de persil à l'ail doux
  - Millefeuille de crabe, artichauts, tomates confites, salade de mâche et vinaigrette balsamique
  - Truite marinée au whisky de Reuilly, huile d'olives et citron
  - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)
  - Foie gras de canard au Coteaux du Layon, chutney de fruits du mendiant, pain de campagne grillé
- 

- Pavé de truite grillé, légumes du moment et beurre blanc
  - Suprême de volaille rôti, légumes de saison et jus de volaille
  - Filet de canard grillé, champignons à la persillade
  - Bavette d'ailou grillée aux échalotes, sauce bordelaise
  - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
  - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce vigneronne (spécialité maison)
- 

- Riz au lait et son caramel au beurre salé
- Brioche façon pain perdu, glace vanille
- Fondant chocolat-châtaigne, glace vanille
- Pavlova mangue-ananas, coulis aux fruits de la passion
- 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.