

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 €

- Saumon mariné au whisky de Reuilly, crème fouettée au citron et à l'aneth
 - Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti, vinaigrette fruits rouges et balsamique
-
- Filet de canard grillé, champignons à la persillade et jus de volaille
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce bordelaise (spécialité maison)
-
- Crème caramel maison
 - Feuilleté aux poires, crème mousseline à la vanille, caramel au beurre salé

Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 36 €

Entrée, plat à 29 €

Plat, dessert à 26 €

- Tartare de thon, avocat et huile d'olives citronnée
 - Ravioles de foie gras de canard, champignons et jus de volaille
 - Millefeuille de crabe aux artichauts, concassée de tomates, salade de mâche et vinaigrette balsamique
 - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)
-
- Pluma de cochon ibérique grillé à la plancha et sa persillade
 - Pavé de bœuf grillé, sauce vigneronne
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce bordelaise (spécialité maison)
 - Pavé de merlu grillé, légumes de saison et beurre blanc
-
- Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
 - Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
 - Baba au rhum, crème fouettée à la vanille
 - Brioche façon pain perdu, 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.