

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 €

- Tartare de thon, avocat et huile d'olives citronnée
- Œufs mayonnaise, filet de canard fumé et oignons frits
- Burrata, légumes grillés à la plancha, huile de Provence

-
- Fricassée d'escargots du Berry, œuf mollet et sauce meurette
 - Poulet à la basquaise
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce bordelaise (spécialité maison)

-
- Tartelette aux pommes maison
 - 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 saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de saison
- Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti, vinaigrette fruits rouges balsamique
- Millefeuille de crabe aux artichauts, concassée de tomates, salade de mâche et vinaigrette balsamique
- Fricassée d'escargots du Berry, œuf mollet et sauce meurette

-
- 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 bordelaise (spécialité maison)
 - Pavé de truite 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.