

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 €

- Œufs mayonnaise, filet de canard fumé et oignons frits
- Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti, vinaigrette fruits rouges balsamique
- Salade lentilles vertes du Berry, œuf parfait et filet de canard fumé

-
- Pavé de merlu rôti, légumes de saison et beurre blanc
 - Filet mignon de veau rôti, légumes du moment et jus au thym

-
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
 - Tarte aux pommes, glace pistache
 - Assiette de fromages affinés

Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 36 €

Entrée, plat à 29 €

Plat, dessert à 26 €

- 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
- Fricassée d'escargots du Berry, œuf parfait et sauce meurette
- Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de saison

-
- Poulet basquaise, pommes de terre ratte
 - 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 rôti, légumes du moment et beurre blanc
 - Gigot d'agneau rôti, pommes purée à l'huile d'olives

-
- Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
 - Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
 - Brioche rôti façon pain perdu, glace straciatella
 - Baba au rhum, crème fouettée à la 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.