

# Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 31 €

- Fricassée d'escargots du Berry, œuf mollet et sauce meurette
  - Millefeuille de crabe, artichauts, tomates concassées, salade de mâche et vinaigrette balsamique
  - Salade de lentilles vertes du Berry, foie gras de canard et filet de canard fumé
  - Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de saison
  - Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti, vinaigrette fruits rouges balsamique
  - Ravioles de foie gras de canard, champignons et jus de volaille
- 

- Pavé de truite rôti, légumes du moment et beurre blanc
  - Parmentier de canard confit, chips de pomme de terre et jus de volaille
  - Gigot d'agneau rôti, légumes du moment et jus au thym
  - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
  - Suprême de volaille rôti, légumes de saison et jus de volaille
  - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce bordelaise (spécialité maison)
- 

- Soupe de fraises au Coteaux du Layon, sorbet aux citrons de Syracuse
- Brioche façon pain perdu, glace stracciatella
- Baba au rhum, crème fouettée à la 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.