

# Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 31 €

- Tartare de thon, avocat, citron et huile d'olives
  - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)
  - Fricassée d'escargots du Berry à la persillade, asperges vertes de Brenne
  - Velouté froid de petits pois, queues de crevettes et sorbet coco-curry
  - Salade d'asperges de Brenne, foie gras de canard à la fleur de sel de Guérande
  - Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti, vinaigrette fruits rouges balsamique
- 

- Filet de dorade royale grillé, légumes printaniers et beurre blanc
  - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
  - Veau rôti, morilles et légumes de saison
  - Magret de canard grillé à la plancha, légumes de saison
  - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce bordelaise (spécialité maison)
- 

- Nage de fraises au Coteaux du Layon, sorbet fraises
- Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
- Croustillant chocolat lait et cacahuète, glace vanille
- Brioche façon pain perdu, glace vanille
- 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.