

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 €

- Burrata, légumes grillés, roquette et huile d'olives de Provence
- Terrine de campagne faite maison
- Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti et vinaigrette fruits rouges balsamique

- 
- Brandade de morue, chips de pommes de terre et crème citronnée
  - Volaille rôtie, champignons et jus au thym

- 
- Nage de fraises au Coteaux du Layon, sorbet fraises
  - Crème caramel maison

## Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 36 €

Entrée, plat à 29 €

Plat, dessert à 26 €

- Tartare de noix de coquilles Saint Jacques, huile d'olives citronnée et salade de saison
- 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
- Salade d'asperges blanches de Brenne, copeaux de jambon cru et vinaigrette balsamique

- 
- Pavé de merlu rôti, légumes printaniers et beurre blanc
  - Filet de canard grillé à la plancha, légumes du moment
  - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce bordelaise (spécialité maison)
  - Faux filet du Limousin grillé, sauce bordelaise

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