

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 31 €

- Tataki de bœuf, oignons frits et sauce sésame-soja
 - Thon mi-cuit, tapenade de tomates, sucrine et sauce thaï
 - Millefeuille de crabe, artichauts, tomates concassées et salade de mâche
 - Salade d'asperges vertes de Brenne, foie gras de canard poêlé, vinaigre balsamique
 - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)
 - Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti, vinaigrette fruits rouges balsamique
-

- Pavé de truite grillé, légumes printaniers et beurre blanc
 - Magret de canard grillé, légumes de saison
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Bavette d'aloiau de bœuf grillée aux échalotes, sauce vigneronne
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce bordelaise (spécialité maison)
-

- Panacotta aux fraises
- Croustillant chocolat lait et cacahuète, glace vanille
- Baba au rhum, crème fouettée à la vanille
- Brioche façon pain perdu, glace vanille
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- 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.