

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 €

- Carpaccio de bœuf, parmigiano et huile d'olives citronnée
- Salade Caesar, poulet croustillant, croûtons et parmigiano
- Panacotta d'asperges de Brenne, filet de canard fumé et huile d'olives de Provence

-
- Filet de lieu jaune, légumes printaniers et beurre blanc
 - Faux-filet de bœuf grillé, sauce vigneronne

-
- Panacotta aux fraises
 - Clafoutis aux cerises

Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 36 €

Entrée, plat à 29 €

Plat, dessert à 26 €

- Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)
- Tataki de thon, caviar d'aubergines et sauce sésame soja
- Salade d'asperges blanches de Brenne au foie gras de canard
- Queues de crevettes, petits pois, huile d'olives et glace coco-curry
- Millefeuille de crabe, artichauts, tomates concassées, salade de mâche et vinaigrette balsamique

-
- Pavé de truite grillé, légumes printaniers et beurre blanc
 - Suprême de volaille rôti, sauce aux morilles
 - Poulpe grillé à la plancha, piperade basque et chorizo
 - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce vigneronne (spécialité maison)

-
- Panacotta aux fraises
 - Tartelette aux abricots, glace vanille
 - Crème brûlée au sucre cassonade
 - Clafoutis aux cerises
 - 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.