

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 31 €

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

- Pavé de truite grillé, légumes printaniers et beurre blanc
 - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce bordelaise (spécialité maison)
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Faux-filet de bœuf grillé, sauce vigneronne
 - Suprême de volaille rôtie, sauce crème aux morilles
-

- Clafoutis aux cerises, glace aux pistaches de Sicile
- Tartelette aux abricots, glace vanille
- Panacotta aux fraises
- Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
- 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.