

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 €

- Poireaux grillés en vinaigrette, petit pois et filet de canard fumé
 - Balade à la campagne « sucrine, poulet croustillant, chèvre et petits pois »
 - Focaccia, mortadelle pistachée, mozzarella, tomates et roquette
-
- Pavé de thon grillé, tomate et huile d'olives et citron
 - Cassolette de moules de bouchot décortiquées, sauce légèrement crémée
 - Volaille rôtie aux champignons, jus de volaille
-
- Pavlova mangue-ananas, coulis aux fruits exotiques
 - Crème caramel faite maison

Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 36 €

Entrée, plat à 29 €

Plat, dessert à 26 €

- Tataki de thon, tapenade de tomates, sauce sésame soja
 - Velouté froid de tomates, queues de crevettes sauvages, sorbet tomate basilic
 - Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de saison
 - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vin rouge » (spécialité berrichonne)
 - Millefeuille de crabe, artichauts, tomates concassées et vinaigrette balsamique
-
- Pavé de merlu rôti, légumes printaniers et beurre blanc
 - Pavé de veau, légumes de saison et sauce aux truffes d'été
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce bordelaise (spécialité maison)
-
- Tarte aux abricots, glace vanille
 - Crème brûlée au sucre cassonade
 - Gaspacho de pêches, sorbet pêches de vigne
 - 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.