

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 €

- Focaccia, mortadelle pistachée, mozzarella, tomate, pesto et roquette
- Assiette de melon au jambon cru ibérique
- Soupe froide de tomates, basilic, burrata et sorbet tomate basilic

- 
- Salade Caesar, poulet grillé, parmigiano et croûtons
  - Travers de porc caramélisé, pommes purée
  - Pavé e thon grillé, huile d'olives et tomate cerise

- 
- Tartelette aux abricots, glace vanille
  - Crème caramel maison

## Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 36 €

Entrée, plat à 29 €

Plat, dessert à 26 €

- Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti, vinaigrette fruits rouges
- Pressé de volaille au foie gras de canard, vinaigrette aux truffes d'été
- Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons, sauce vin rouge » (spécialité berrichonne)
- Millefeuille de crabe, artichauts, tomates concassées et salade de saison
- Terrine de fromage de chèvre frais, tapenade et vinaigrette balsamique

- 
- Pavé de merlu grillé, légumes d'été et beurre blanc
  - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
  - Pavé de veau, légumes de saison et sauce aux truffes d'été
  - Suprême de volaille rôti aux légumes de saison

- 
- Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
  - Gaspacho de pêches, sorbet pêches de vigne
  - Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
  - Salade de fruits rouges au vin rouge, 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.