

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 31 €

- Millefeuille de crabe, artichauts, tomates concassées et vinaigrette sésame-soja
 - Carpaccio de melon et son sorbet au porto Tawny 10 ans d'âge
 - Salade de lentilles vertes du Berry, copeaux de foie gras de canard et filet de canard fumé
 - Soupe froide de tomate, basilic, queues de crevettes rôties et l'huile d'olives de Provence
 - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)
-

- Pavé de maigre du bassin d'Arcachon grillé, légumes d'été et beurre blanc
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
 - Filet de canard rôti, pêche, mûres, petits pois et jus au thym
 - Pavé de bœuf du Limousin grillé, sauce bordelaise
 - Fricassée de volaille aux champignons, jus au thym
-

- Panacotta aux fruits rouges « mûres, myrtilles et framboises », coulis de fruits rouges
- Croustillant chocolat lait et caramel, glace vanille
- Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- 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.