

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 €

- Accras de morue, sauce aux herbes
- Soupe froide de tomates, basilic, burrata et jambon ibérique
- Gaspacho de melon, mozzarella et sorbet au porto Tawny 10 ans d'âge

-
- Pavé de thon grillé, légumes de saison et beurre blanc citronné
 - Fricassée de volaille aux champignons, jus au thym

-
- Coupes de glace et sorbets
 - Clafoutis aux abricots, glace pistache

Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 36 €

Entrée, plat à 31 €

Plat, dessert à 27 €

- Millefeuille de crabe aux artichauts et tomates concassées, salade de saison
- Tartare de thon et saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de mâche
- Salade de lentilles vertes du Berry, œuf parfait et filet de canard fumé
- Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)

-
- Pavé de merlu rôti, légumes de saison et beurre blanc
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Pavé de bœuf du Limousin grillé, sauce bordelaise
 - Filet de canard rôti, pêches, mûres, petits pois et jus au thym

-
- Tartelette aux myrtilles de la Creuse, glace vanille
 - Croustillant chocolat lait et caramel, glace vanille
 - Panacotta aux fruits exotiques
 - Gaspacho de pêches et son sorbet pêches de vignes
 - Assiette de fromages affinés

Origine des viandes : Bœuf V.Fr. 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.