

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 €

- Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti et vinaigrette cassis-framboises
- Salade de lentilles vertes du Berry au foie gras de canard
- Focaccia, mortadelle pistachée tomates, pesto et burrata

-
- Pavé de thon grillé, légumes d'été et beurre blanc
 - Fricassée de volaille aux champignons, jus au thym
 - Terrine de lotte, légumes du moment et beurre blanc

-
- Tiramisu
 - Riz au lait et son caramel au beurre salé
 - Assiette de fromages affinés

Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 36 €

Entrée, plat à 31 €

Plat, dessert à 27 €

- Foie gras de canard au Saint Emilion, pain de campagne grillé
- Tacos aux crevettes, guacamole d'avocat, coriandre et citron vert
- Millefeuille de crabe aux artichauts, tomates concassées et salade de saison
- Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)

-
- Pavé de saumon grillé, légumes d'été et beurre blanc
 - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
 - Pluma de cochon ibérique grillé à la plancha et sa persillade
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce bordelaise (spécialité maison)

-
- Fondant au cœur coulant de chocolat, glace au caramel beurre salé
 - Tiramisu
 - Crème caramel maison
 - Gaspacho de pêches et son sorbet citron vert
 - 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.