

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 31 €

- Millefeuille de crabe, artichauts, tomates concassées, salade de mesclun et vinaigrette sésame-soja
 - Tataki de thon, salade de saison et vinaigrette sésame-soja
 - Soupe froide de tomates, queues de crevettes et sorbet tomate-basilic
 - Foie gras de canard au Saint Emilion, pain de campagne grillé
 - Œufs à la couille d'âne « Œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)
-

- Pavé de merlu rôti, légumes d'été et beurre blanc citronné
 - Pavé de thon grillé, légumes de saison et beurre blanc
 - Croustillant de pieds de porc désossé, pommes purée et sauce bordelaise (spécialité maison)
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
 - Filet de canette rôti, mûres, pêches et petits pois
 - Poupe grillé, piperade basque et chorizo
-

- Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
- Fondant au cœur coulant de chocolat, glace vanille
- Riz au lait et son caramel au beurre salé
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- Gaspacho de pêches, sorbet pêches de vigne
- Tiramisu
- 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.