

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 €

- Salade de lentilles verte du Berry, œuf parfait
- Œufs mayonnaise, filet de canard fumés et oignons frits
- Croquettes « pain de mie japonais moelleux, crevettes et sauce cocktail aux herbes », salade de mesclun

-
- Nage de la mer « crevettes, saumon et dorade », légumes d'été et sauce légèrement citronnée
 - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce bordelaise (spécialité maison)

-
- Riz au lait et son caramel au beurre salé
 - Tarte aux pommes maison, glace vanille

Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 36 €

Entrée, plat à 31 €

Plat, dessert à 27 €

- Pâté en croûte à la volaille et foie gras de canard, salade de saison
- Tataki de thon, guacamole d'avocats et sauce sésame soja
- Nage de queues de crevettes, légume du moment, girolles et fumet légèrement citronné
- Tartare de saumon à l'huile d'olives citronné, salade de saison
- Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)

-
- Filet de dorade sébaste grillé légumes d'été et beurre blanc
 - Pavé de bœuf du Limousin grillé, sauce bordelaise
 - Filet de canette, mûres, pêches et jus au thym
 - Pluma de cochon ibérique grillé à la plancha et sa persillade
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce bordelaise (spécialité maison)

-
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
 - Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
 - Gaufre chantilly et sauce chocolat
 - Crème brûlée au sucre cassonade
 - 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.