

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
 - Foie gras de canard fait maison à la fleur de sel de Guérande, pain de campagne grillé
 - Tataki de thon, sauce sésame-soja, guacamole d'avocats
 - Nage de queues de crevettes, légumes d'été, girolles et fumet légèrement citronné
 - Œufs à la couille d'âne « Œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)
-

- Pavé de thon grillé, légumes d'été et beurre blanc
 - Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Filet de canard, mûres, pêches et jus au thym
 - Veau fondant et sa sauce morilles
 - Suprême de volaille rôti, légumes de saison et jus de volaille
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce bordelaise (spécialité maison)
-

- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- Riz au lait et son caramel au beurre salé
- Baba au rhum, crème fouettée et glace rhum-raisin
- Brioche façon pain perdu, glace caramel au beurre salé
- Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
- 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.