

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 €

- Œufs mayonnaise, filets de canard fumé et oignons frits
 - Tartelette au thon, piperade basque et sorbet huile d'olives
 - Poireaux grillés à la plancha en vinaigrette, copeaux de jambon ibérique
-
- Accras de morue, sauce fromage blanc aux herbes
 - Volaille rôtie, champignons 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
 - Gaufre chantilly et sauce chocolat

Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 36 €

Entrée, plat à 31 €

Plat, dessert à 27 €

- Salade de lentilles verte du Berry, œuf parfait et filet de canard fumé
 - Tataki de thon, vinaigrette sésame-soja
 - Nage de queues de crevettes, légume du moment, girolles et fumet légèrement citronné
 - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)
-
- Pavé de saumon grillé, légumes de saison 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)
-
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
 - Pavlova mangue-ananas, coulis de fruits exotiques
 - Brioche façon pain perdu, glace caramel au beurre salé
 - 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.