

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 €

- Poireaux grillés à la plancha en vinaigrette, copeaux de jambon ibérique
- Œufs mayonnaise, filet de canard fumé et oignons frits
- Terrine de campagne, salade de saison

-
- Pavé de saumon grillé, légumes de saison et beurre blanc
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce bordelaise (spécialité maison)
 - Fricassée de volaille aux champignons, jus de volaille

-
- Crème caramel maison
 - Tartelette maison aux poires, glace chocolat

Menu de saison

Entrée, plat, dessert à 36 €

Entrée, plat à 31 €

Plat, dessert à 27 €

- Millefeuille de crabe, artichauts, tomates concassées, vinaigrette sésame-soja
- Tataki de thon, vinaigrette sésame-soja
- Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti, vinaigrette fruits rouges
- Nage de queues de crevettes et pétoncles, légumes du moment, fumet légèrement citronné
- Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)

-
- Filet de sandre rôti, légumes de saison et beurre blanc
 - Filet de canard grillé, mûres, pêches et jus de volaille
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo.
 - Araignée de veau grillée à la plancha
 - 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
 - Croustillant chocolat lait-caramel, glace vanille
 - Baba au rhum, crème fouettée à la vanille
 - Assiette de fromages affinés

Origine des viandes : Bœuf V.Fr. ou 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.