

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 39 €

Entrée, plat à 35 €

Plat, dessert à 31 €

- Millefeuille de crabe, artichauts, tomates concassées, salade de saison et vinaigrette sésame-soja
- Salade de lentilles verte du Berry, foie gras de canard et filet de canard fumé grillé
- Nage de crevettes et noix de pétoncles, légume du moment et fumet légèrement citronné
- Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti, vinaigrette fruits rouges
- Tataki de thon, sauce sésame-soja, guacamole d'avocats
- Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)

-
- Filet de sandre rôti, légumes du moment et beurre blanc
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Filet de canard grillé, mûres et jus de volaille
 - Volaille rôtie au thym, sauce morilles
 - Pavé de bœuf de l'Aubrac grillé, sauce bordelaise
 - Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée et sauce bordelaise (spécialité maison)

-
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
 - Brioche façon pain perdu, glace caramel au beurre salé
 - Entremet chocolat lait et cacahuète, glace vanille
 - Baba au rhum, crème fouettée à la vanille
 - 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.