

Menu De Saison

Entrée, plat, dessert à 36 €

Entrée, plat à 31 €

Plat, dessert à 27 €

- Nage de noix de coquilles Saint Jacques et queues de crevettes, fumet légèrement citronné
 - Cœurs de canard et gésiers confits à la persillade
 - Carpaccio de bœuf, dés de foie gras, roquette et huile d'olives
 - Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée, salade de saison
 - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)
 - Salade de lentilles verte du Berry, foie gras de canard et filet de canard fumé
-

- Pavé de truite rôti, légumes du moment et beurre blanc
 - Parmentier de boudin noir, chips de pommes de terre et sauce à la moutarde
 - Encornets grillés à la plancha et persillade
 - Pavé de bœuf de l'Aubrac grillé, sauce bordelaise
 - Pavé de cerf grillé, légumes d'automne
 - Filet de canard grillé, poires, mûres et jus au thym
-

- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- Baba au rhum et sa crème fouettée à la vanille
- Croustillant chocolat lait et cacahuète, glace 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.