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 €

- Pâté en croûte à la volaille, salade de saison
- Crème d'artichauts aux truffes d'été, œuf parfait
- Œufs mayonnaise, filet de canard confits et oignons frits

_____

- Pavé de truie rôti, légumes d'automne et beurre blanc
- Volaille rôtie aux champignons et jus de volaille
- Croustillant de pieds de porc désossés, pommes purée, sauce bordelaise (spécialité maison)

_____

- Riz au lait et son caramel au beurre salé
- Tartelette poire-amande, glace chocolat

# Menu de saison

## Entrée, plat, dessert à 36 €
## Entrée, plat à 31 €
## Plat, dessert à 27 €

- Raviole de foie gras de canard, girolles et jus de volaille
- Tartare de noix de coquilles Saint Jacques à l'huile d'olives citronnée, salade de saison
- Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)

_____

- Filet de dorade sébaste grillé, beurre blanc
- Pavé de bœuf de l'Aubrac grillé, sauce vigneronne
- Pluma de cochon ibérique grillée à la plancha et sa persillade
- Pavé de veau fondant, légumes d'automne et jus au thym

_____

- Tartelette poire-amande, glace chocolat
- Baba au rhum, crème fouettée à la vanille
- Fondant aux châtaignes, sorbet mandarine
- 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.