# Menu De Saison

## Entrée, plat, dessert à 39 €
## Entrée, plat à 35 €
## Plat, dessert à 31 €

- Ravioles de foie gras de canard, girolles et jus de volaille
- Pâté en croûte à la volaille, salade de saison
- Tartare de noix de coquilles Saint Jacques à l'huile d'olives citronnée, salade de jeunes pousses
- Salade de lentilles vertes du Berry, œuf parfait, filet de canard fumé
- Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)

---

- Filet de dorade royale grillé, légumes d'automne et beurre blanc
- Pluma de cochon ibérique grillé et sa persillade
- Pavé de veau fondant, légumes du moment et jus au thym
- Pavé de bœuf de l'Aubrac grillé, sauce vigneronne

---

- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
- Riz au lait et son caramel au beurre salé
- Baba au rhum et sa crème fouettée à la vanille
- Fondant aux châtaignes, sorbet mandarine
- Panacotta praliné noisettes et myrtilles
- 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.