

Menu Carte de saison

Entrée, plat, dessert à 35 €

Entrée, plat à 29 €

Plat, dessert à 26 €

- Salade de lentilles verte du Berry, copeaux de foie gras de canard
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
- Nage de noix de coquilles Saint Jacques, queues de crevettes sauvages et fumet légèrement crémée
 - Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée
- Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce vigneronne » (spécialité berrichonne)

-
- Filet de merlu rôti, beurre blanc
 - Filet mignon de porc rôti, sauce morilles
 - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre et jus de volaille
 - Poêlée de ris d'agneau à la persillade

-
- Panacotta chocolat au lait-caramel, noix de pécan
 - Crème brûlée au sucre cassonade
 - Baba au rhum, crème fouettée à la vanille
 - Assiette de fromage affinés

Origine des viandes :

Bœuf Fr ou U.E. Volaille Fr Agneau U.K. Porc Fr ou U.E. Veau Fr ou U.E.