

# Menu De Saison

- **Entrée, plat, dessert à 37 €**

- **Entrée, plat à 32 €**

- **Plat, dessert à 30 €**

- Assiette de melon de Cavaillon au jambon de Parme
  - Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée
- Salade de lentilles verte du Berry, œuf parfait, magret de canard fumé et truffe d'été
  - Tartare de thon, avocat, pamplemousse et sauce sésame-soja
- Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti et vinaigrette cassis-framboise
- Gaspacho de tomates, queues de crevettes grillées et sorbet tomate-basilic

- 
- Filet d'esturgeon de Sologne rôti, légumes d'été et beurre blanc
  - Entrecôte de veau grillé, légumes de saison et truffe d'été
    - Pavé de bœuf du Limousin grillé, sauce bordelaise
    - Parmentier de canard confit, chips de pommes de terre
  - Croustillant de pieds de porc désossés, sauce bordelaise (spécialité maison)
    - Pavé de thon grillé à la niçoise

- 
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
  - Panacotta chocolat blanc et caramel, framboises fraîches
    - Gaspacho de pêches et son sorbet pêche
    - Tartelette aux abricots et son sorbet abricot
      - 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.