

Menu De Saison

- **Entrée, plat, dessert à 37 €**
 - **Entrée, plat à 33 €**
 - **Plat, dessert à 30 €**
 - Poulpe grillé, piperade basque et chorizo
 - Carpaccio de betteraves, fromage de chèvre rôti et vinaigrette cassis-framboise
 - Œufs à la couille d'âne « œufs, lardons et sauce au vin » (spécialité berrichonne)
 - Salade de lentilles verte du Berry, foie gras et filet de canard fumé
 - Tartare de saumon à l'huile d'olives citronnée
 - Gaspacho de tomates, queues de crevettes sauvages grillées, sorbet tomate-basilic
-
- Steak de thon grillé, tomate à l'huile d'olives
 - Volaille rôtie au thym, légumes de saison
 - Magret de canard du Sud-Ouest grillé, légumes du moment
 - Pluma de cochon grillée à la plancha et sa persillade
 - Croustillant de pieds de porc désossés, sauce bordelaise (spécialité maison)
-
- Nougat glacé et son coulis de fruits rouges
 - Riz au lait et son caramel au beurre salé
 - Brioche façon pain perdu, glace vanille
 - Crème brûlée au sucre cassonade
 - Gaspacho de pêches et son sorbet pêche de vigne
 - Baba au rhum et sa 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.