

CARTE RESTAURANT

Les entrées

| | |
|---|------|
| Terrine de Volaille aux Trompettes et Son Confit de lentilles du Berry | 8 € |
| Les Escargots « classiques » beurre persillé cuits au four à pain | 13 € |
| Escalope de Foie Gras aux Navets Croustillant de Cèpes au Sirop d'Erable | 18 € |
| Carpaccio de Truite , Mousse de Raifort | 11 € |

Les poissons

| | |
|--|------|
| Noix de Saint Jacques à la Plancha Frites de Betteraves et Poireaux Vinaigrette | 22 € |
| Pavé de lieu Jaune , Artichaut Confit et Viennoise de Basilic | 20 € |
| Wok de Seiche à la Coriandre Risotto aux Olives et Jus de viande | 18 € |

Les viandes

| | |
|---|------|
| Filet de Bœuf à la Plancha et son Gratin de Pommes de Terre accompagné de sa Crème de Girolles | 26 € |
| Rognon de Veau en Cocotte et ses Pommes de terre Confites et Pleurotes | 22 € |
| Magret de Canard laqué avec une Poêlée de Légumes et Piquillos | 18 € |
| Quasi de Veau Poêlé accompagné de Lasagne aux Cèpes et Cantal | 20 € |

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Les fromages

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Faisselle du Berry aux herbes | 5.00 € |
| Chariot de fromages | 8.00 € |

Les desserts

| | |
|---|-----|
| Assiette de Sorbets et Fruits de Saison | 7 € |
| Crumble de Fraises et Crème Parfumée à la Citronnelle | 8 € |
| Moelleux Pistache Cerise Amarana et Glace Amaretto | 8 € |
| Crème Brûlée au Carambar | 6 € |
| Mousse Noix de Coco sur Croustillant au Chocolat Blanc Emulsion Grenadine | 9 € |
| Café ou Thé « Gourmand » | 8 € |

Prix nets