



CARTE AUTOMNE 2016



Chef de cuisine : Antoine Gourichon

Entrée : 9.50€

- Les 6 Escargots persillés cuits au four à pain (par 12 avec sup 4€)
- Tartare d'espadon parfumé au gingembre, crémeux de chou-fleur et mangue
- Croustillant de tête de veau, crème de champignons et émulsion ail et persil
- Escalope de foie gras poêlée, tempura de légumes d'Automne et jus de pomme verte (sup 7€)
- Œuf mollet aux rillons maisons, velouté de topinambour et amandes
- Frites de carpe de Brenne et son fromage de chèvre frais aux herbes

Plat : 16.70€

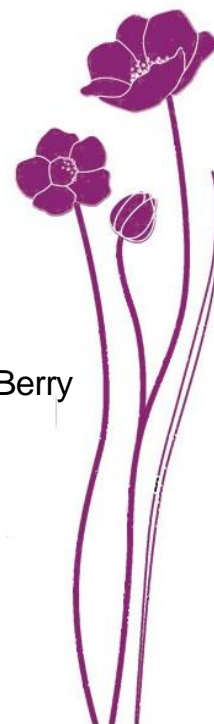
- Bonbons de saumon aux pistaches, embeurré de chou-blanc et lard fumé
- Filets de rouget juste saisis, linguines sautées aux légumes et au sésame (sup 4€)
- Suprême de volaille fermière, pommes de terre fondantes et mousseux de foie gras
- Longe de porc du Berry basse température, salsifis gratinés au parmesan et sauce aux griottes
- Faux-filet français (250g), frites maison et sauce moutarde à l'ancienne (sup 6.50€)

Fromage : 6.90€

- Faisselle de chèvre aux herbes
- Boîte de trois fromages de chèvre
- Chariot de fromages affinés (9.90€ en plat seul)

Dessert : 9.50€

- L'assiette gourmande autour de la framboise et sa liqueur « Capricieuse » du Berry
- Arlette aux poires, crème diplomate au caramel et son sorbet
- Brownies, mousse chocolat-noisette et glace chocolat noir
- Palette de sorbets et fruits frais
- Croustillant chocolat blanc-fruit rouges et mousse à la rose



Formule Ardoise Choix aux tableaux

18.00€

Entrée + plat **OU** Plat + dessert

Disponible du lundi au vendredi,
midi uniquement

24.00€

Entrée + plat + dessert

Disponible tous les jours,
midi et soir

Service compris

Un tableau de références des allergènes est disponible sur demande