

**MENU DU JOUR LE MIDI.**  
**JEUDI 29 SEPTEMBRE 2022.**  
**22 € (Entrée, Plat, Dessert)**  
**19 € (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)**

**Entrées :**

- Tartare de saumon aux agrumes et rémoulade de céleri  
Ou
- Mousseux de chèvre frais et chorizo sur un gaspacho de  
concombre

**Plats :**

- Blanquette de cochon à la fourme d'Ambert, riz étuvé au jus de  
champignons  
Ou
- Dos de lieu crème de coquillages au curry,  
purée de pomme de terre-carotte

**Desserts :**

- Entremet yahourt, sorbet multi-fruits  
Ou
- Dégustation de 3 fromages  
Ou
- Dégustation de glaces maison

**MENU CARTE 31 €**  
**Entrée 9 €, plat 16 €, dessert 9 €**  
**Menu enfant 13 € (- 10 ans)**

**Entrées**

Le gros œuf de ferme poché en crème de maïs et piquillos, tomme  
fermière, chorizo Basque et tapioca soufflé

Tomates du moment marinées au jus de framboise sur une crème de  
chèvre du domaine de Bray, huile et sorbet persil plat

Daurade Royale en tartare au citron vert et verveine, concombre au sel  
fumé, crème fermière et œufs de truite + 7 €

Foie gras mi cuit pané de quinoa croustillant, chutney et gel de fraise,  
curry noir + 9 €

**Plats**

Poisson du moment en gaspacho vert, fenouil confit au safran, risotto noir  
et pâte de jalapeno grillé

Déclinaison de cochon et son houmous d'aubergine, sauce vierge au  
zaatar, sucrose Caesar

Ris de veau de cœur Français cuit au sautoir,  
Crème de pomme de terre aux olives taggiasches, basilic, tomates  
fraîches, confites et en gel + 9 €

Les Langoustines de Guilvinec et thon rouge, jus des têtes en ravigote,  
carpaccio de courgette à la croque au sel et rouille à l'ail noir + 8 €

## **LES SUGGESTIONS DU CHEF :**

**Entrée : 14 €**

**Salade Poulpe à la Galicienne**

### **Les Plats :**

***-Filet de Bœuf Charolais (200gr), sauce Caesar et jus réduit, purée aux olives et gel de tomate : 28 €***

**-St Jacques d'Ecosse, bisque de homard et risotto à l'encre de seiche : 28 €**

## **Fromages 9 €**

La sélection de fromages de Ferme

ou

Mousseux de Fourme d'Ambert et compotée de poire Williams de  
st Martin d'Auxigny au miel de Brenne,  
poivre fermenté et sarrasin soufflé

## **Desserts**

Cube Ispahan (rose-framboise-litchi) sorbet framboise

Le Baba melon- menthe-fleur d'oranger, sorbet orange  
et namelaka blanche

Barre Choco caramel au beurre salé, poivre de Madagascar et  
glace orélys (chocolat blanc réglissé)

Dégustation de glaces maison

## ET UN GRAND MERCI À NOS PRODUCTEURS

- PASCAL CLAVIER
- EGIMER
- FISH BRENNE
- BERRY VIANDE
- LES JARDINS DE L'ÉRABLE
- JOEL JOLLET
- LES DÉLICES D'ELO ANGE
- LES MAS BACHÈS
- LES VERGERS ST EUSTACHE
- LA FERME DE BRAY
- LA FERME DU MAUPAS
- LA FROMAGERIE DE VALÉRIE
- JEAN YVES BORDIER
- TOUS NOS VIGNERONS CHOUCOU DE CÉCILE
- LA BIÈRE DE LUMAS
- LES CAVES RAFFAULT
- LA MAISON DU RHUM
- L'HUILERIE VIEGEAN
- LES JARDINS DE BRENNE
- SA MAJESTÉ LA GRAINE
- HERBA HUMANA
- VALRHONA