

Notre Restaurant sera fermé
du 24 février au soir jusqu'au 11 Mars inclus

MENU DU JOUR LE MIDI.
VENDREDI 23 FEVRIER 2024
23 € (Entrée, Plat, Dessert)
19€ (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)

Entrées :

-Joue de cochon en gelée persillée, salade de lentilles

Ou

-Rillettes de merlan à l'orange, rémoulade de céleri à l'aneth

Plats :

-Dos de lieu sauce vin blanc et poêlée de carottes fanes

Ou

-Haché de bœuf au cœur de reblochon, houmous et jus à l'oignon grillé

Desserts :

-Ile flottante vanille du Mexique, praline rose

Ou

-Dégustation de 3 fromages

Ou

-Dégustation de glaces maison

MENU CARTE 34 €
Entrée 9 €, plat 18 €, dessert 9 €
Menu enfant 17 € (- 10 ans)

Entrées

Le gros œuf de ferme poché, gnocchis frits en velouté de potimarron,
purée d'oseille, chèvre sec et sarrasin soufflé

Anguille fumée laquée et la carpe fumée en tarama, betteraves du jardin
cuites dans leur peau, chips de riz,
Compote d'oignons pickles et huile de ciboulette

Le Bar fumé dans votre assiette, lentilles vertes du Berry en tartare
d'algues, crème fermière et glace moutarde-aneth...+ 7 €

Foie gras mi-cuit marbré au cacao en gelée passion -carotte,
Confit de coing épicé ...+ 11 €

Plats

Poisson du moment en coulis de poissons de roche safrané, embeurrée
de chou au chorizo basque, kalamansi,
Condiments olive-anchois et pignons grillés

Le sanglier confit au poivre de timut, houmous au raifort,
Chutney de dattes et condiments d'automne

St Jacques Normande à la truffe noire du Berry, sauce vin blanc,
Mousseline céleri -châtaigne, condiment d'oignons doux des Cévennes
Infusés au café... + 12 €

Ris de veau de cœur Français cuit au barbecue,
Crème de girolles au vin jaune, purée grand-mère,
Butternut rôti à l'ail noir et graines de moutarde ...+ 12 €

LES SUGGESTIONS DU CHEF :

L'Entrée :

- Pâté chaud de canard et foie gras, chutney de dattes et pickles de choux-fleur...18€
(Supplément dans le menu-carte + 9€)**

Les Plats :

- Ballotine de gibiers à plumes et foie gras, pomme Anna et sauce périgueux...27€
(Supplément dans le menu-carte +9€)**

Fromages 9 €

La sélection de fromages de Ferme

Ou

Brioche feuilletée chèvre et mascarpone comme une tartelette,
huile à la truffe blanche

Desserts

Tartelette sablée au chocolat blanc et pamplemousse frais et
confit, neige d'huile d'olive,
Sorbet verveine-miel d'acacia du petit jardin bio

Snickers revisité (crumble façon oréo, crémeux chocolat lait,
glace cacahuète et gros éclats de chocolat grand crus oqo)

Barre Fingers pomme- tatin, fleur de sel, spéculos,
Sorbet pomme gingembre

Nos glaces et sorbets maison du moment

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 LUMA
- LES CAVES RAFFAULT
- LA MAISON DU RHUM
- L'HUILERIE VIEGEAN
- LES JARDINS DE BRENNE
- SA MAJESTÉ LA GRAINE
- HERBA HUMANA
- VALRHONA

