

MENU DU JOUR LE MIDI
VENDREDI 17 JANVIER 2025
24 € (Entrée, Plat, Dessert)
20 € (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)

Entrées :

-Entremet de chèvre frais, gelée de betterave et salade de betterave

Ou

- Velouté de patate douce, escargots persillés et chantilly moutardée

Plats :

-Paleron sauce piquante et écrasé de légumes pot au feu au beurre demi sel

Ou

-Quenelle de brochet en béarnaise de potimarron, risotto de petit épeautre

Desserts :

- Pavlova citron/kiwi, sorbet vanille

Ou

-Dégustation de 3 fromages

Ou

-Dégustation de glaces maison

MENU CARTE 35 €
Entrée 9 €, plat 18 €, dessert 9 €
Menu enfant 17 € (- 10 ans)

Entrées

Le gros œuf de ferme poché et gnocchis frits en velouté de potimarron, oseille, chèvre sec râpé et chorizo

La carpe fumée en tarama, betterave du jardin, chips de riz, gel de pamplemousse et fleurette aux herbes

Carpaccio de bar fumé au foin, dans votre assiette, lentilles vertes du Berry aux algues, crème fermière et glace moutarde-aneth ...+ 8 €

Pressé de Foie gras et tête de cochon en gelée d'oignons grillés, duxelles de champignons à l'huile truffée ...+ 11 €

Plats

Poisson du moment basse température en curry de carotte et châtaigne, émulsion coco, coques et cajous épicées

Sanglier confit au Chinon pendant 48H, ketchup de griottes, houmos de butternut, hachis d'herbes et guindillas

St jacques Normande snackées, crème de champignons, purée de charlotte au beurre demi-sel, citron caviar du jardin, ail noir et huile de colza grillé ... + 11 €

Ris de veau de cœur grillé au barbecue, riz de Camargue IG, comme un risotto aux girolles et vin jaune,
Garniture Grenobloise et jus de viande ...+ 12 €

(Toutes nos viandes sont d'origine Française)

LES SUGGESTIONS DU CHEF :

Les Entrées :

**-L'oreiller de la belle aurore (servis tiède), jus de gibier et
huile de noisettes ... 22€
(Supplément dans le menu-carte +13€)**

OU

**-Tataki de saumon au sel fumé, condiment concombre,
pomme verte et wazabi... 18€
(Supplément dans le menu-carte +9€)**

Le Plat :

**-Tournedos Rossini (bœuf limousin)...40€
(Hors menu)**

*Les plats figurant au menu de ce restaurant sont élaborés à partir d'ingrédients pouvant contenir du lait, des œufs, du blé, des crustacés et des fruits à coque. »
Autre alternative : « Si vous êtes allergique à certains aliments ou que vous suivez un régime alimentaire particulier, veuillez en informer le serveur à la prise de commande*

Fromages 9 €

La sélection de fromages de Ferme

Ou

Fourme d'Ambert crémeuse, compotées de poires, pralin maison
et gelée de pineau des Charentes

Desserts

Baba agrumes frais et confits, meringue d'hibiscus et glace à la
crème de marron d'Ardèche

Snickers revisité (chocolat au lait-caramel et cacahuète)

Pomme reine des reinettes de st Martin d'Auxigny confite façon
tiramisu et sorbet figue

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