MENU DU JOUR LE MIDI
VENDREDI 12 DECEMBRE 2025

24 € (Entrée, Plat, Dessert)
20 € (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)

Entrées :

- Cannellonis de chèvre frais et jambon ibérique, salade de lentilles vertes du Berry et achard de patate douce

Ou

- Escargots persillés en cappuccino d'artichaut et chantilly moutardée

Plats :

- Dos de lieu à la crème de piquillos et risotto vert

Ou

- Cassoulet berrichon (haricots rouges, saucisse, poitrine, pieds et oreilles)

Desserts :

- Entremet façon forêt noire et glace vanille

Ou

- Dégustation de 3 fromages

Ou

- Dégustation de glaces maison

MENU CARTE 37 €
Entrée 9 €, plat 19 €, dessert 9 €
Menu enfant 17 € (- 10 ans)

Entrées

Le gros œuf de ferme poché et gnocchis en velouté de champignons, purée d'oseille, chorizo basque et chèvre sec berrichon

Arancini de carpe fumé, betterave du jardin en rémoulade, crème de céleri au raifort et œufs de truite

La truite Fario fumée au foin dans votre assiette, houmos de lentilles vertes du Berry, crème fermière, gel de clémentine et cœur de frisée...+8€

Foie gras poêlé et velouté de maïs, caramel de betterave…+ 11 €

Plats

Poisson du moment basse température en velouté de châtaignes, risotto al verde, duxelle de girolles, chutney d'abricot et riz soufflé

Sanglier confit 48h au chinon et cacao, purée de potimarron cuit en cocotte, condiment figue/échalotte

Les Saint-Jacques normandes juste snackées, petit épeautre étuvé aux shiitakes, gel de kalamansi, écume coco et curry, raisin de mer…+11 €

Ris de veau de cœur grillé au barbecue, crème de vin jaune et truffe noire du Berry, embeurrée de charlotte et poireaux brûlés…+15 €

(Toutes nos viandes sont d'origine Française)

LES SUGGESTIONS DU CHEF :

L'Entrée :

- Marbré de foie gras et butternut confit en gelée d'orange, tuiles au café… 20€
(Supplément dans le menu-carte +11€)

Les Plats :

- **Bar de Noirmoutier cuit sur la peau à la truffe noire du Berry, velouté de châtaigne et embeurrée de charlotte …42€**
(Supplément dans le menu carte +23€)

- **Carré de veau, crème de truffes noires au vin jaune, purée de potimarron, moutarde crémone et guindillas…40€**
(Supplément dans le menu carte +21€)

- **Lièvre à la royale façon Babinsky (confit de foie gras et truffe de Bourgogne), embeurrée de charlotte et coing rôti…50€ le plat**

Fromages 10 €

La sélection de fromages de Ferme

Ou

Finger de fourme d'Ambert, confiture de tomate à l'Espelette et crumble aux noix

Desserts

Snickers revisité

La mangue dans l'idée d'une pina colada

(mangue - coco - chantilly au rhum)

Gros macaron au coing aux épices et caramel, sorbet orange

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 CHOUCHOU 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