

**MENU DU JOUR LE MIDI**  
**VENDREDI 13 MARS 2026**  
**24 € (Entrée, Plat, Dessert)**  
**20 € (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)**

**Entrées :**

- Accras de morue et houmos

Ou

- Crème de foie de volaille sur une tartine grillée, salade de lentilles vertes du Berry, réduction de betterave

**Plats :**

- Eclaté d'andouillettes aux oignons, fregola sarda à la crème de moutarde

Ou

- Quenelle de cabillaud sauce au curry et risotto al verde

**Desserts :**

- Baba yuzu-kiwi de région et sorbet fruits rouges

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**

Les asperges blanches sur un fin carpaccio de tête de veau, ravigote aux girolles, moutarde crémone et frisée

Arancini de carpe fumé sur un mimosa d'œuf, confit de betterave au balsamique et duxelles de champignons

Tartelette croustillante de thon rouge au curry rouge, œufs de truite, shiso, coulis d'avocat et passion...+8€

Tartare de filet de bœuf au couteau , poireaux fumés à l'huile de noisette, neige de foie gras, chips de riz, vinaigrette à la truffe noire et jus de viande...+ 11 €

**Plats**

La morue vapeur sauce chimichuri « à la façon du chef », embeurrée de pompadour à l'oignon grillé, pomelos et crème de maïs

Poitrine de cochon Basque confite 12 h et rôtie, riz soufflé, carottes grillées au barbecue et en mousseline, gel de kalamansi, Coriandre et jus au satay

Les Saint-Jacques cuites à basse température au caviar de hareng et pomme verte, choux fleur en 2 façons, purée cuite en cocotte et velouté de citron vert, huile de poireaux...+11 €

Ris de veau de cœur grillé au barbecue, en risotto aux cébettes et petits pois, morilles à la crème de vin jaune et émulsion d'oseille...+11 €

(Toutes nos viandes sont d'origine Française)

## **LES SUGGESTIONS DU CHEF :**

### **L' Entrée :**

- Pain perdu au caviar de la maison Bellor et saumon séché maison, bisque de crustacés ...30 €  
(Supplément dans le menu-carte +21€)

### **Les Plats :**

- Filet de bœuf Charolais, sauce chimichuri et jus au satay embeurrée de pompadour à l'oignons grillés et carottes ...32€  
(Supplément dans le menu-carte +13€)

**OU**

- Gambas géante basse température, risotto aux petits pois et cébettes, velouté de choux fleur au citron vert et gel de kalamansi...35€  
(Supplément dans le menu-carte +16€)

## **Fromages 10 €**

La sélection de fromages de Ferme

Ou

Fontainebleau de chèvre frais, gariguettes marinées au poivre et huile d'olive, crumble de noix

## **Desserts**

La forêt noire revisitée par notre pâtissier

Le finger pomme tatin et caramel fleur de sel, gingembre confit et sorbet au cidre

Sablé breton crème vanille, macaron pistache au cœur coulant, sorbet orange/fleur d'oranger

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