

**MENU DU JOUR LE MIDI**  
**MARDI 28 AVRIL 2026**  
**24 € (Entré, Plat, Dessert)**  
**20 € (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)**

**Entrées :**

- Velouté d'asperges au citron, mousseux de chèvre frais et chiffonnade de jambon de pays,

Ou

- Saucisson brioché, salade de champignons

**Plats :**

- Cassoulet berrichon (haricots rouges, saucisse, lard, oreilles et pieds de cochon)

Ou

- Risotto de calamars au curry

**Desserts :**

- Chou fraise-citron, 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€

Pressé de foie gras et confit de canard en gelée de foin brûlé, crémeux de tarbais façon béarnaise + 11 €

**Plats**

Le poisson du moment basse température sauce chimichurri « 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 asperges vertes rôties, morilles à la crème de vin jaune et émulsion asperges / citron...+11 €

(Toutes nos viandes sont d'origine Française)

## **LES SUGGESTIONS DU CHEF :**

### **L'Entrée :**

- Rémoulade de tourteau et cèleri, guacamole...20 €  
(Supplément dans le menu-carte +11€)

### **Le Plat :**

- Homard au beurre demi-sel, asperges vertes rôties,  
crème de maïs et kalamansi...35€  
(Supplément dans le menu-carte +16€)

## **Fromages 10 €**

Le Cantal et la fourme d'Alexis, le Pouligny Saint-Pierre de Will,  
les 3 accompagnés de leurs condiments

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 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