

COMPOSEZ VOTRE MENU



CARTE

LES ENTREES: *Cassolette de lumas aux potrelles: 12.00€—Cuisses de guernouilles vigneronnes:13.00€- Salade au crottin de chavignol chaud et jambon cru: 12.00€.- Crème de topinambours, sabayon au crottin de Chavignol :13.00€.- Escargots à la concassée de tomates ,beurre d'ail et poudre d'amandes:15.00€. – Terrine de canard au foie gras:16.00€- Mousseline de St Jacques à l'infusion de morilles 17.00€*

LES POISSONS: *Filet de truite rose sauce au ratafia de Ménéteau: 16.00€ —Duo de St Jacques et loup de mer aux endives caramélisées au champagne: 18.00€*

LES VIANDES: *: Rognon de veau à la berruyère : 17.00€
Filet de canard à la confiture de gratte cul: 17.00€- Entrecôte de bœuf au foie gras:19.00€-Cocotte de magret de canard au miel du Berry: 20.00€*

LES FROMAGES: *Fromage blanc à la crème: 5.00€- Assiette de fromages: 6.00€- Crottin de chavignol chaud sur son lit de salade au jambon cru: 12.00€*

LES DESSERTS: *Choix de desserts suivant saison (voir avec serveur(se): 6.00€*

MENU ENFANT : *9.00€*

Crudités + petit steak ou jambon purée+ une boule de glace + un jus de fruit