

MENU TRADITION

34.00€ viande **ou poisson**

44.00€ viande **et poisson**



Terrine de canard au foie gras

Ou

Mousseline de St Jacques à l'infusion de morilles

Ou

**Escargots à la concassée de tomates, beurre d'ail et poudre
d'amandes**

LA BAMBA BERRICHONNE

Trou berrichon: un verre de vin de feuilles de pêcher

(Cette recette se fait entre les deux « bonne dame » soit 15 aout et 15 septembre)

LA BAMBA BERRICHONNE

Cocotte de magret de canard au miel du Berry

Ou

Entrecôte de bœuf au foie gras

Ou

**Duo de St Jacques et loup de mer aux endives caramélisées au
champagne**

LA BAMBA BERRICHONNE

Gâteau au chocolat de grand-mère Marthe

Ou

Gouère aux poires et fromage de chèvres

Ou

Sanciau du Berry aux pommes

Pour supplément assiette de fromages + 4.00 €

**Attention: les plats de ces menus demandent toujours du temps pour la
préparation, ils sont faits « minute », merci de votre patience**