



### Menu à 38€

Œufs parfaits au crémeux de cèpes,  
et leur chips de lard ☺

OU

Quenouille de fromage de chèvre,  
vichyssoise aux herbes du jardin de curé ☺

\*\*\*\*\*

Dos de cabillaud au chou croquant  
et beurre blanc mandarine ☺

OU

Pièce de veau en cuisson douce,  
crème d'ail confit (UE) ☺

\*\*\*\*\*

Le plateau de fromages du pays  
(chèvre et vache)

OU

Bombe glacée à la chartreuse verte, crème de  
pistache et fromage blanc lissé ☺

OU

Crumble aux pommes, poires et myrtilles  
façon Tatin ☺



### Menu à 48€

Foie gras en fausse poire masqué de  
pistaches, jus de mûre acidulé (Fr) ☺

OU

Feuilleté d'escargots, crème d'ail  
aux herbes cuites ☺

\*\*\*\*\*

Filet de canette, sauce châtaigne  
et girolles (Fr) ☺

OU

Embrochée de Saint-Jacques sur cheveux  
d'ange cuisinés façon risotto ☺

\*\*\*\*\*

Le plateau de fromages du pays  
(chèvre et vache)

OU

Omelette norvégienne vanille et framboise  
flambée au Grand Marnier ☺

OU

Tartelette revisitée aux figues  
de Monsieur Darchis, crème diplomate,  
biscuit breton ☺

LE MINI LION À 12.50 € POUR LES PETITS.ES LIONS.NES

Charcuterie, émincé de volaille à la crème, des frites et une glace vanille

### Nos fournisseurs locaux.

*PAIN, Sucré & Fariné, La Châtre / VIANDES, Châteauroux viandes, Châteauroux / POISSONS, Comardis, La Châtre / Œufs, Framboises Darchis, Crevant / FRUITS ET LÉGUMES, Vali Fruit, Nazelle-Négron(37) / ÉPICERIE DE PATISSERIE, Roger S et V, Châteauroux / ÉPICERIES, Transgourmet, Velles / ESCARGOTS, Lorient, Crevant / FROMAGES DE CHÈVRE, Ferme de Poumoué, Le Magny / FROMAGES DE VACHE, Fromagerie Goyard, St Priest la Marche (18) / Pâtes, M. Labesse, Chassignolles / POULES, La Ferme Biologique du Grand Bois Beweglieri, Chassignolles, Loic Aupetit << au petit poulet bio >> Bords-St-Georges BOISSONS, Ets Pichon, Mers sur Indre / VINS, Voir sur la carte, Toute la France / THÉ MARIAGE, Confiserie St Yves, La Châtre / CAFÉ ILLY, Ets Pichon, Mers sur Indre / LIQUEURS, Liqueurs du Berry Feusines*

# « *Le comptoir* »

Les formules du midi  
en semaine

Entrée et plat ou plat et dessert  
20.00 €  
Entrée, plat et dessert 25.00 €

Les soirs, les week-end  
et jours fériés

Menu complet à 28. €

## *Les formules du jour*

**20. € 25. € 28. €**

Pâté aux pommes de terre, crème d'ail ☺

○ Ou Velouté de potimarron, émulsion lactée ☺

\*\*\*\*\*

Dos de merlu, sauce bonne femme ☺

○ Ou Blanquette de veau à l'ancienne (Fr) ☺

\*\*\*\*\*

Blanc manger et son coulis de cassis ☺

○ Ou Crème à l'absinthe ☺