



Menu à 38€

Œufs parfaits cuisinés façon couille d'âne ☺

OU

Samoussa de bœuf et sa sauce aigre-douce ☺

Dos de cabillaud au chou croquant
et beurre blanc de clémentines ☺

OU

Tête de veau ravigote cuite en basse
température (Fr) ☺

Le plateau de fromages du pays
(chèvre et vache)

OU

Tiramisu Moka Illy, cerise amarena ☺

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

Filet de bar cuit en basse-température et sa
sucrine cuite comme un risotto,
sauce hollandaise ☺

Le plateau de fromages du pays
(chèvre et vache)

OU

Omelette norvégienne vanille et framboise
flambée au Grand Marnier ☺

OU

Feuilletine au chocolat et
sa crème de marron ☺

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. €

Crème de carottes des sables et curcuma,
émulsion lactée et sumac ☞

○ Ou Terrine de campagne ☞

Colombo d'agneau (Fr) ☞

○ Ou Dos de merlu, émulsion au Valençay (Fr) ☞

Nougat glacé au Grand Marnier ☞

○ Ou Crème aux figues ☞