

La Carte

LES ENTREES

- Cornet de jambon macédoine revisité ₣ 7,50€
- Salade de perles au jambon de pays ₣ 8,50€
- Œufs parfaits cuisinés façon couille d'âne ₣ 13,50€
- Terrine de canard aux épices et son aplat de betterave, éclats de nougatine ₣ 13,00€
- Mille feuilles d'asperges, sauce hollandaise ₣ 15,50€
- Foie gras en fausse poire masqué de pistaches, jus de mûre acidulé ₣ 18,50€

LES PLATS

- Estouffade de joue de porc aux carottes (Fr) ₣ 14,50€
- Dos de merlu en croûte de pesto ₣ 14,50€
- Suprême de poulet façon George Sand, sauce aux écrevisses (Fr) ₣ 21,00€
- Dos de cabillaud cuit en papillote et sa brunoise paysanne, écume de vin de Valençay ₣ 20,00€
- Epaule d'agneau de sept heures, jus aillé et garniture tradition, pomme Amandine et carottes nouvelles (Fr) ₣ 26,50€
- Dos de sandre cuit en basse température et son risotto parfumé aux truffes ₣ 25,50€
- Faux-filet grillé à la plancha, beurre maître d'hôtel (Fr) 20.00€
- La végétarienne du jour ₣ 14,50€
- Filet de bœuf sauce au poivre ou en tartare (Fr) ₣ 28,00€

LES FROMAGES :

- Plateau de fromages du pays (chèvre et vache) 8.50€

LES DESSERTS :

- Terrine de sorbets ₣ 7,50€
- Panna-cotta citronnée aux fruits rouges ₣ 8,50€
- Douillon aux pommes, beurre de caramel ₣ 9,50€
- Bombe glacée à la Chartreuse verte, crème de pistache et fromage blanc lissé ₣ 9,50€
- Ananas rôti aux épices, racines et poivrons, glace coco ₣ 12,50€
- Tartelette chocolat et caramel, nougatine de noix de pécan ₣ 12,50€