

Menu carte

Composez votre menu suivant vos envies et votre appétit

Menu du Terroir à 26,00 Euros Entrée, plat, fromage ou dessert

Menu Balade à 32,00 Euros Entrée froide ou chaude, plat, fromage, dessert

Menu Randonnée à 38,00 Euros

Entrée froide, entrée chaude, pause digestive, plat, fromage, dessert

Entrées

- Entrée suggestion (voir au tableau)
- Ballotine de canard pistachée, griottine
- Persillé de jarret de porc sauce tartare aux petits légumes
- Bavaois de lentilles vertes du Berry et silure fumé, tuile de speck
- Aux menus à 32 et 38 €
- Millefeuille de foie gras de canard mi-cuit au caramel de Rancio

Entrées chaudes

Aux menus à 32 et 38 €

- Quenelles de brochet au beurre d'oseille
- Profiterole d'escargots gris à la crème d'ail

Plats

Plat suggestion (voir au tableau)

- Echine de porc braisée, crème à l'ail noir
- Sauté d'agneau au miel, gingembre et citron
- Boudin blanc de Carpe de Brenne au basilic, beurre blanc à la graine de moutarde
- Aux menus à 32 et 38 €
- Pièce de bœuf couronné en aumônière de Poulligny St Pierre aux noisettes torréfiées
- Rouelle de pintade fermière, jus crème aux morilles

Fromages

- Ronde des fromages
- Nougat de Poulligny Saint Pierre, Salade à l'huile de noix (à préciser à la commande)

Desserts

- Corbeille de fruits
- Coupe de glaces ou sorbets et crème chantilly (2 parfums au choix)
- Le Poirat Berrichon à ma façon au poivre de Sechuan vert Sansho, caramel déduit à la crème
- Génoise en crémeux chocolat blanc kumbawa et chocolat noir craquant, coulis d'orange
- Cœur de Brenne : croustillant chocolat, génoise chocolat, mousse chocolat noir praliné, sauce caramel café
- Aux menus à 32 et 38 €
- Nougat glacé au miel de Brenne et au kirsch, coulis de fruits rouges

Afin d'écourter votre attente, nous vous recommandons
De choisir de l'entrée au dessert dès le début

△ La plupart de nos préparations sont faites maison hormis les glaces
et certaines charcuteries servies au menu à 13,00 €



Association Française des Maîtres Restaurateurs



Fiches repas ou factures : afin de vous épargner de l'attente inutile,
Nous vous recommandons de nous préciser le plus tôt possible vos besoins

Menu à 13,50 Euros : Entrée, plat, dessert (voir tableau)
Au déjeuner du Mardi au Samedi (sauf jours fériés et jours de foire)

Menu du petit gourmet à 9,50 Euros (jusqu'à 10 ans)
Terrine maison, émincé de volaille à la crème, glace

Carte

Le chef vous remercie de patienter le temps de parfaire votre recette préférée

Entrées

- 20,00 € Terrine de foie gras de canard maison
- 25,00 € Poêlée de Saint Jacques à la crème de morille (Minimum 15 mn.)
- 22,00 € Poêlée de cuisses de grenouilles à la crème d'ail (Minimum 15 mn.)

Plats garnis

- 25,50 € Filet de sandre poché, Beurre blanc à la graine de moutarde (Minimum 20 mn.)
- 29,50 € Filet de turbot poêlé sauce hollandaise (Minimum 20 mn.)
- 26,50 € Pièce de bœuf au foie gras de canard poêlé, sauce au Banyuls (Minimum 15 mn.)
- 26,50 € Poêlée de ris de veau Normande (Minimum 15 mn.)

Salade et fromages

- 5,00 € Supplément de légumes
- 5,00 € Salade verte aux noix
- 8,00 € Ronde des fromages

Desserts

- 6,00 € Corbeille de fruits
- 8,00 € Coupe de glaces ou sorbets et crème chantilly (2 parfums au choix)
- 8,00 € Le Poirat Berrichon à ma façon au poivre de Sechuan vert Sansho, caramel décuit à la crème
- 8,00 € Génoise en crémeux chocolat blanc kumbawa et chocolat noir craquant, coulis d'orange
- 8,00 € Cœur de Brenne : croustillant chocolat, génoise chocolat, mousse chocolat noir praliné, sauce caramel café
- 9,00 € Nougat glacé au miel et au kirsch, coulis de fruits rouges

*Pour les personnes allergiques, nous adapterons une recette préservant votre santé.
Nous pouvons également réaliser des plats végétariens, sans sel ou autre...*

*Pour faciliter notre organisation nous vous remercions
D'anticiper votre demande lors de la réservation.*