



Cuisine traditionnelle de caractère

À chaque saison, nous mettons tout en œuvre pour vous proposer une cuisine simple, généreuse, parfois exotique et souvent locale.

Notre cuisine se veut d'être celle qui remplit
le cœur autant que le corps !

Les produits que vous allez déguster proviennent principalement de notre région. Notre tissu local est notre force et nous nous efforçons de travailler le savoir-faire de nos partenaires avec respect tant pour la qualité de leurs produits que pour maintenir les entreprises locales.

Nous vous accueillons :

pour déjeuner

12h à 13h30
du jeudi au dimanche

pour dîner

19h à 20h30
du mardi au dimanche
Fermé le lundi



À l'ardoise

Nos Formules Gourmandes

Uniquement les midis du jeudi au samedi

Plat du jour	18 €	Entrée Plat ou Plat Dessert	29 €
Entrée et Plat ou Plat et Dessert	22 €	Entrée, Plat et Dessert	36 €
Entrée, Plat et Dessert	25 €	Entrée, Plat, Fromage et Dessert	41 €

Les hors d'œuvres

- Lentilles vertes du Berry en salade, balsamique, chips de jambon sec italien et tagliatelles de carottes. 12 €
Green lentils from Berry, balsamic vinegar, italian cured ham crisps and carrot tagliatelle

- Œuf dit « à la couille d'âne » * gluten, œuf, sulfite, champignons 11 €
Œuf poché à la Berrichonne : sauce au vin rouge, lard fumé, pleurotes & croûtons
Egg poached Berrichone made Regional Speciality

- Escargots en cassolette x 6 (inclus dans le menu) * lactose 10 €
- Escargots en cassolette x 12 (supplément de 3 € dans le menu) * lactose 14 €
Snails casserole (6 pieces or 12 pieces)

- Carpe de Brenne en frite, fromage frais et citron * gluten lactose 12 €
Brenne carpe chips, fresh cheese and lemon

Nos incontournables

- Foie gras de canard de Brenne en ballotine et confiture d'oignon * gluten sulfite 16 €
(supplément 5 € en formule menu)
Brenne duck foie gras ballotine with onion jam

- Gravlax de saumon à l'aneth & baies roses, crème à l'aneth * poisson lactose 14 €
(supplément de 3 € dans le menu)
Salmon gravlax with pink berries & dill

Prix nets en Euros, toutes taxes et services compris. De l'eau potable gratuite peut vous être proposée en accompagnement d'une consommation. Menus hors boissons.

Les Plats

Tous nos plats sont accompagnés d'un féculent et de légumes de saison

- Pièce de bœuf aux échalotes confites 23 €
Surprise beef, shallot
- Tête de Veau sauce Gribiche & légumes printaniers *œuf, moutarde 21 €
Calf's head Gribiche sauce
- Linguine à la crème de Pleurotes et œuf poché * œuf, gluten, lactose, champignons 19 €
Linguine with cream of oyster and poached egg
- Filet de poisson, linguine et sauce fruit de la passion * poisson, lactose, gluten 20 €
Fish filet, linguine and passion fruit sauce

Nos Plats Signatures

- Rognons de veau à la Berrichonne *champignon sulfite 26 €
(supplément de 3 € dans le menu)
Veal Kidney with mushrooms and red wine sauce
- Poule noire du Berry farcie à la crème saveur de truffes *lactose gluten champignons œuf 28 €
(supplément de 5 € dans le menu)
Black hen Berry, truffle sauce

Le Fromage

- Brie de Meaux (vache), buche cendrée (chèvre),
Valençay (chèvre) et Pouligny Saint Pierre (chèvre) * lactose 11 €

Les Gourmandises

- Baba au Rhum arrangé & Chantilly au Rhum * gluten, lactose 10 €
Rum baba & Rum chantilly
- Croustillant au chocolat : 12 €
un fond croquant au praliné et feuillantine & mousse au chocolat
Chocolate crunch
- Nougat glacé aux amandes et pistaches caramélisées 10 €
Iced nougat
- Composition glacée de chez Margur'Ice, trois boules au choix, chantilly * lactose 10 €
(Crème glacée : Vanille, Café, Rhum raisin, Chocolat, Pistache, Coco) (Sorbets : Framboise, Cassis, Fraise, Citron, Poire)
Ice cream, 3 flavours to choose : vanilla, coffee, rum grappe, chocolat, pistachio, coco, Sorbets : raspberry, blackcurrant, strawberry, lemon, pear

Nos coups de cœur (supplément 3 € dans nos formules)

- L'omelette Norvégienne, flambée en salle au Grand Marnier * œuf lactose gluten 13 €
Baked Alaska with flaming Grand Marnier
- Tarte tatin, glace artisanale à la vanille de chez Marguer'ice * gluten lactose soja fruits à coque 13 €
Tarte tatin with vanilla ice cream

L'initiation aux Saveurs

Réservé aux enfants de moins de 12 ans

Entrée et Plat ou Plat et Dessert 12€

Entrée, Plat et Dessert 16.50€

Entrée

Petite salade de lentilles

Ou

Assiette de Jambon sec Italien

Plat

Petite pièce de bœuf grillée

Ou

Petit Poisson du moment

Dessert

Composition artisanale deux boules aux choix

Ou

Tarte tatin glace vanille

Prix nets en Euros, toutes taxes et services compris. De l'eau potable gratuite peut vous être proposée en accompagnement d'une consommation. Menus hors boissons.