

Nos Entrées

Maki de Saumon fumé au fenouil, Mikado de pomme verte	17€
Langoustines à la nage, Tartare d'Algues au citron vert	23€
Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit, Poire pochée, financier noisette Gelée de vin rouge	25€
Sur un velouté de lentilles du Berry, émietté de canard confit Foie Gras poêlé	27€

Nos Poissons

Merlu rôti au four, velouté de Butternut, poireau fondant Ecume fumée	23€
Eglefin en croûte de noisettes et agrumes Risotto de lentilles vertes du Berry, émulsion persillée	25€
Saint Pierre ou Turbot (Selon Arrivage), Cuit meunière, crèmeux de Panais Pousses d'épinards, fumet émulsionné à l'huile de Truffes	34€

*****Menu junior (-12 ans)*** 14.00€**

***Composition du Marché / Steak ou Poisson / Glace ***

*La liste des différents allergènes contenus dans nos préparations est disponible
auprès des personnels de salle*

*Pour toutes demandes spécifiques autre que les plats proposés, merci de
bien vouloir solliciter le personnel de salle*

Pour information la provenance de nos viandes est d'origine européenne.