



ENTRÉES / STARTERS

CANNELONI DE TRUITE FUMÉE MAISON

Avocat

HOMEMADE SMOKED TROUT

Avocado

18€

*

RISOTTO CRÉMEUX AUX HERBES FRAÎCHES ET RICOTTA *CREAMY RISOTTO WITH FRESH HERBS AND RICOTTA CHEESE*

18€

*

FOIE GRAS MI-CUIT FAÇON OPÉRA

FOIE GRAS LIKE AN OPÉRA

19€

—

PLATS / MAIN COURSES

POISSON DU MARCHÉ, LÉGUMES DU MOMENT

FISH ACORDING TO THE PEARL TIDE, SPRING VEGETABLES

29€

*

NOISETTE D'AGNEAU ROSÉ, JUS RÉDUIT

Purée d'Ail, Petits Légumes

ROASTED LAMB, REDUCED JUICE

Spring vegetables

29€

*

QUASI DE VEAU AUX MORILLES

VEAL QUASI, MORELS

32€





FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Confitures Maison, Mesclun

SELECTION OF CURED CHEESES

Homemade Jam, Mesclun

15€



DESSERTS

MACARON CITRON, ANANAS, CORIANDRE

LEMON PINEAPPLE CORIANDRE MACARON

12€

*

MILLEFEUILLE AUX FRAISES

STRAWBERRY MILLE FEUILLE

12€

*

POIRE BELLE HÉLÈNE

PEAR "BELLE-HÈLENE"

15€





MENU PLAISIR

49€

*Accord mets et vins / Wine & Food Pairing 26€
(3 verres de 12.5cl / 3 glass of 12.5cl)*

CANNELONI DE TRUITE FUMÉE MAISON

Avocat

HOMEMADE SMOKED TROUT

Avocado

*

RISOTTO CRÉMEUX AUX HERBES FRAÎCHES ET RICOTTA
CREAMY RISOTTO WITH FRESH HERBS AND RICOTTA CHEESE



POISSON DU MARCHÉ, LÉGUMES DU MOMENT

FISH ACORDING TO THE PEARL TIDE, SPRING VEGETABLES

*

NOISETTE D'AGNEAU ROSÉ, JUS RÉDUIT

Purée d'Ail, Petits Légumes

ROASTED LAMB, REDUCED JUICE

Spring vegetables



SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Confitures Maison, Mesclun

SELECTION OF CURED CHEESES

Homemade Jam, Mesclun

*

MACARON CITRON, ANANAS, CORIANDRE

LEMON PINEAPPLE CORIANDRE MACARON

*

MILLEFEUILLE AUX FRAISES

STRAWBERRY MILLE FEUILLE



MENU TENTATION

64 €

*Accord mets et vins / Wine & Food Pairing 26€
(3 verres de 12.5cl / 3 glass of 12.5cl)*



FOIE GRAS MI-CUIT FAÇON OPÉRA **FOIE GRAS LIKE AN OPÉRA**



QUASI DE VEAU AUX MORILLES **VEAL QUASI, MORELS**



POIRE BELLE HÉLÈNE **PEAR "BELLE-HÉLENE"**



ENFANTS
MENU "PETIT CURIEUX"
24 €

MENU 3 PLATS À CHOISIR DANS LE MENU PLAISIR

En portion enfant

ou

À composer avec le Maître d'Hôtel

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Les Volailles de Ménard de Ouchamps
Fromages de Chèvre de la Fromagerie Bordas de Monthou-sur-Bièvre
Miel des Belles Demois'Ailes de Cour Cheverny
Farine du Moulin de Souvigny à Seur
Les Asperges de Monsieur Billault



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

