



ENTREES

OEUF CŒUR COULANT,
Haddock Fumé, Noix
22€



MAQUEREAUX GRILLÉ AU MIRIN,
Concombre, Échalote
18€

 **VERSION CONTEMPORAINE DE L'ILE FLOTTANTE,**
Tomate Mozzarella acidulée
22€

TOURTEAU, DAÏKON,
Passion Curry
20€



PLATS

POISSON SELON LA MARÉE NAGRÉE - POMME DE TERRE VAPOREUSE,
Combava - Citronnelle - Gingembre, Fenouil - Avocat Grillé
32€

SUPRÊME DE VOLAILLE "PATTE BLEUE",
Monochrome de Légumes, Crème de Lard et Basilic
34€

 **DANS L'IDÉE D'UN JARDIN PRINTANIER ET FLORAL,**
Semoule de Ciboulette, Légumes de la Région
24€

VEAU FERMIER,
Aubergine, Citron, Cardamome
42€

BOEUF "CHAROLAIS" MARINÉ AU SOJA - LAQUÉ / MAQUEREAUX FUMÉS
Mayonnaise cuite, Carotte Nouvelle déshydratée
42€





FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Chutney de saison à la Citronnelle

16€

CHÈVRE FRAIS DE CHEZ "BORDAS" FLORAL - HERBACÉ

Crumble Balsamique, Miel de nos Ruches

18€



DESSERTS

CHOCOLAT - NOISETTE

Huile d'Olive, Yaourt Déshydraté

18€

CITRON-GINGEMBRE

18€

FRAISE - AVOCAT ACIDULÉ - VERVEINE

20€





MENU PLAISIR

49€

Accord mets et vins 26€ (3 verres de 12.5cl)



OEUF COEUR COULANT,
Haddock Fumé, Noix

*

MAQUEREAUX GRILLÉ AU MIRIN,
Concombre, Échalote



POISSON SELON LA MARÉE NACRÉ - POMME DE TERRE VAPOREUSE,
Combava - Citronnelle - Gingembre, Fenouil - Avocat Grillé

*

SUPRÊME DE VOLAILLE "PATTE BLEUE",
Monochrome de Légumes, Crème de Lard et Basilic



 **CHÈVRE FRAIS DE CHEZ "BORDAS" FLORAL - HERBACÉ**
Crumble Balsamique, Miel de nos Ruches

*

 **FRAISE - AVOCAT ACIDULÉ - VERVEINE**





MENU TENTATION

64 €

Accord mets et vins 26€ (3 verres de 12.5cl)

TOURTEAU, DAÏKON,
Passion Curry

*

VERSION CONTEMPORAINE DE L'ÎLE FLOTTANTE,
Tomate Mozzarella acidulée



POISSON SELON LA MARÉE NACRÉ - POMMES DE TERRES VAPOREUSE COMBAVA,
Citronnelle - Gingembre, Fenouil - Avocat Grillé

*

VEAU FERMIER
Aubergine, Citron, Cardamome



 **CITRON-GINGEMBRE**

*

 **CHOCOLAT - NOISETTE**
Huile d'Olive, Yaourt Déshydraté





ENFANTS
MENU "PETIT CURIEUX"

24 €

MENU 3 PLATS À CHOISIR DANS LE MENU PLAISIR

En portion enfant

ou

A composer avec le Maître d'Hôtel

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Les Œufs fermiers de Sophie Dubreuil, Ferme de Lancheneux à Sambin

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



**MAÎTRE
RESTAURATEUR**

