



MENU DENIS PAPIN



*Suivant la saison nous essayons de travailler au maximum avec les produits de la région (circuit court – bio) ainsi les plats sont mentionnés de la couleur verte »

Les Entrées

L'attente de saison

- Le tartare de melon aux éclats de grenades, crevettes marinées à la vinaigrette de riz et coriandre
Ou
- Le macaron au chèvre Frais, saumon gravlax et pommes, crème d'herbes
Ou
- L'Aile de Raie en terrine, tomates confites, basilic et sa sauce acidulée
Ou
- La gourmandise de canard et son flan d'asperges vertes

Les plats

- La pièce de bœuf « langue de chat », réduction de Cheverny et sa fondue de pleurotes et pommes de terre darphin
Ou
- La fricassée de volaille de la ferme de la Faubonnière à Chemery 41 et son flan de courgettes
Ou
- Le filet de Dorade Sébaste rôti, confit de rhubarbe et ses petites carottes, jus acidulé

La ronde des fromages

(Plateau de fromages à 5€ avec 3 morceaux et 1€ la part supplémentaire)

ou

Les desserts au choix

(A commander en début de repas)

« farine du moulin de souvigny des frères cosson à seur »

les sorbets et glace sont fait maison par notre pâtissier ou acheté à passion froid groupe pomona

- La pyramide chocolat, cœur noisettes, griottes confites et son sorbet mandarine
- Le biscuit aux fraises saveur pistache et son sorbet goyave
- Le gratin rhubarbe et framboise avec son sorbet fruits rouges
- Le dôme retour des îles cœur châtaigne, sorbet cacao amer
- La tulipe de nougat glacé maison, écorces d'orange confites et suprêmes d'agrumes

Menu à 40.00 € (ttc hors boissons)

« Formule rapides en fin de menu servi le midi en semaine et hors jours

fériés »