



« Fait Maison »

La découverte de notre carte

« Pour toute commande de plats en direct, le temps d'attente est d'environ 20 à 35 minutes ».
(surtout lors de services importants)

*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 »

L'attente de saison

Les délices du début : Nos entrées

- Le macaron au chèvre frais, saumon gravlax et pommes, crème d'herbes 16 €
- L'Aile de Raie en terrine, tomates confites, basilic et sa sauce acidulée 17 €
- La gourmandise de canard et son flan d'asperges vertes 15 €
 - La composition de Foie Gras, l'un mi- cuit, l'autre poché au vin chaud 18 €
- Le tartare de melon aux éclats de grenades, crevettes marinées vinaigrette de riz et coriandre 16€
- Les langoustines aux 3 sésames, guacamole, panaché de tomates anciennes et sa vinaigrette de langoustines 20 €

Au gré des vents et des vagues : Nos poissons

- Le filet de Dorade Sébaste rôti, confit de rhubarbe et ses petites carottes, jus acidulés 18 €
- Les noix de Saint - Jacques, parmentier de cèleri et pomme de terre cuisinés façon risotto à l'huile de truffe 20 €



« Fait Maison »

Des airs et des terres : nos viandes

- La pièce de bœuf « langue de chat », réduction de Cheverny et sa fondue de pleurotes, pommes de terre darphin 17 €
- La fricassée de volaille de la ferme de la Faubonnière et son flan de courgettes 18 €
- Le Foie de Veau poêlé, braisée d'endives et ses échalotes confites, parfum d'estragon 18€
- Le filet de bœuf aux girolles, pommes Pont Neuf et son jus forestier 24 €
- Le suprême de pigeon et sa cuisse confite, oignons rouges et sa réduction forestière 20 €

Sur la palette de nos fromagers

- L'assiette de duo de chèvre et sa salade de saison 3.50 €
- Le plateau ; Le trio de fromage de nos régions de France 5.50€
- « Nous vous suggérons en accompagnement; un verre de Porto Rouge Rozes terra de griffo.....5 cl » 5.00€

Les péchés gourmands : Nos desserts

(A commander en début de repas) **Au choix**

« 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, 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



10 €

(hors boissons taxes et service compris)

L'auberge du Centre, une auberge historique où la tradition rencontre la modernité

