



Menu PAQUES

Entrée

- Pâté berrichon, jus de viande romarin, salade d'herbes fraîches.
- Oeuf mollet, onctueuse crème infusée au hareng fumé et duo d'asperges, tuile de pain.
- Duo de Foie gras mi-cuit et crème brûlée, chutney de fraise et poivre Timut

Plat

- Gigot d'agneau cuit basse température, farce fine citron confit et thym, pomme de terre en 3 façons, crème d'ail.
- Turbot, coques meunière, risotto pointes d'asperges de Sologne, bisque étrilles.
- Ris de veau, purée de choux-fleurs, poelée de champignons et pétales d'oignons (+ 4 €).

Dessert

- Demie sphère chocolat passion, brownies caramel noisette, glace tonka.
- Buchette charlotte aux poires, coulis de framboise et sorbet williamine.
- Macaron pistache aux fruits rouges, crème citron, sorbet rhubarbe.

Prix/pers : 50.00 € TTC service compris