

MENU *Tendance*

40 € (Hors boissons)

Fraicheur de Petits Pois, Coriandre et Coco,
Haddock et Chips de Lard Fumé

ou

Feuilleté de Cuisses de Grenouilles et
Pleurotes à la Crème d'Ail Persillée

(Entrée à la carte : 17 €)

Araignées de Cochon, Gremolata
et Pesto de Légumes

ou

Filet de Maigre Poêlé, Crème de Crustacés,
Risotto et Asperges juste Snackées

(Plat à la carte : 25 €)

Plateau de Fromages

ou

(Sup 9 €)

Faisselle de Rians

aux Herbes ou Coulis Mangue-Passion

Entremet Pomme-Cannelle, Caramel beurre Salé,
Crumble Amandes

ou

Profiteroles Maison, Glacées Vanille,
Sauce Chocolat Chaud

MENU *Gourmet*

55 € (Hors boissons)

Ceviche d'Espadon, Curry-coco,
Combava, Saladine d'Herbes

ou

Tartelette de Légumes de Saison façon Tatin,
Jambon Serrano, Ricotta, Pesto Vert et Tomates

(Entrée à la carte : 22 €)

Souris d'Agneau, Gastrique au Thym et Miel,
Légumes de Saison

ou

Médallions de Lotte, Légumes Confits,
Bouillon à la Fleur d'Oranger et Menthe Fraîche

(Plat à la carte : 30 €)

Plateau de Fromages

ou

Faisselle de Rians

aux Herbes ou Coulis Mangue-Passion

Fraisier Mousse Chocolat blanc et Vanille de
Madagascar, Gelée de Fruits Rouges

ou

Larme Mousse Chocolat et Amarena,
Crème Anglaise à la fève de Tonka

MENU *Dégustation*

75 €/PERS

Servi pour un minimum de 2 pers

avec

3 Verres de vin (12cl) / pers

Mise en bouche : Haddock Fumé, Crème de Crustacés

Pressé de Foie Gras, Mangue-Passion, Salade d'Herbes

Le Blanc Chenin - Chinon AOP Blanc

Médallion de Lotte, Bouillon Fleur d'Oranger

Ramaterra - Côtes de Provence AOP Rosé

Filet de Taureau, Pommes Sarladaises et Légumes confits,

Beurre de Bearnaise

Château Luc "Les Rives" - Corbières AOP Rouge

Selles sur Cher, Fruits Rouges

Assiette de Desserts

MENU *Du Chef*

30 € (Hors boissons)

Entrée + plat + dessert

(Entrée : 11€ Plat : 17€ Dessert : 8€)

Voir l'Ardoise sur Table

LE MIDI, EN SEMAINE, HORS JOURS FÉRIÉS

POUR
Commencer

Pressé de Foie Gras mi-cuit, Chutney Mangue Passion, Brioche dorée, Jeunes pousses	27€
Asperges Fraîches Sauce Hollandaise, Tomates Confites, Gel d'Origan et Crumble de Parmesan	24€
Cannelloni de Saumon Fumé et Chèvre Basilic, Crèmeux d'Avocat, Tagliatelles de Concombre	21€
Carpaccio de Betteraves Rouges, Burrata, Tartare de Fraises Balsamique et Vinaigrette Framboise	18€
Entrée Végétarienne	

POUR
Suivre

Filet de Taureau, Pommes Sarladaises, Légumes Confits au Sirop d'Erable, Jus Corsé au Porto	32€
Confit de Canard Maison, Pommes de terre rôties, Légumes au Four, Sauce Poivre Vert	24€
Tournedos de Saumon Lardé, Crème à l'Oseille, Légumes de Saison	26€
Risotto aux Asperges, Siphon Parmesan	20€
Plat Végétarien	

POUR
Finir

Le Plateau de Fromages (sélection Dubois Affineur Sancerre)	12€
La Faisselle de Rians aux Herbes ou Coulis Mangue-Passion	10€
Le Café et son Assortiment de Desserts	14€
Entremet Pomme-Cannelle, Caramel Beurre Salé, Crumble Amandes	12€
Profiteroles Maison, Glacées Vanille, Sauce Chocolat Chaud	12€
Fraisier Mousse Chocolat blanc et Vanille de Madagascar, Gelée de Fruits Rouges	13€
Larme Mousse Chocolat et Amarena, Crème Anglaise à la fève de Tonka	13€

MENU *Petit Cuisto* (Hors boissons) - JUSQU'À 12 ANS -

PLAT + DESSERT : 16 €

ENTREE + PLAT + DESSERT : 20 €

(Entrée : 7€ Plat : 12€ Dessert : 7€)

+ 1 SURPRISE !

Origine des Viandes :

Voir ardoise à l'entrée de notre établissement.

Prix nets service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Mise à disposition gratuite d'eau en carafe sur demande.

MENU *Tendance*

(Hors boissons)

Fraicheur de Petits Pois, Coriandre et Coco,
Haddock et Chips de Lard Fumé
ou

Feuilleté de Cuisses de Grenouilles et
Pleurotes à la Crème d'Ail Persillée
(Entrées disponibles à la carte)

Araignées de Cochon, Gremolata
et Pesto de Légumes
ou

Filet de Maigre Poêlé, Crème de Crustacés,
Risotto et Asperges juste Snackées
(Plats disponibles à la carte)

Plateau de Fromages
ou
Faiselle de Rians
aux Herbes ou Coulis Mangue-Passion

Entremet Pomme-Cannelle, Caramel beurre Salé,
Crumble Amandes
ou

Profiteroles Maison, Glacées Vanille,
Sauce Chocolat Chaud

MENU *Gourmet*

(Hors boissons)

Ceviche d'Espadon, Curry-coco,
Combava, Saladine d'Herbes
ou
Tartelette de Légumes de Saison façon Tatin,
Jambon Serrano, Ricotta, Pesto Vert et Tomates
(Entrées disponibles à la carte)

Souris d'Agneau, Gastrique au Thym et Miel,
Légumes de Saison
ou
Médallions de Lotte, Légumes Confits,
Bouillon à la Fleur d'Oranger et Menthe Fraîche
(Plats disponibles à la carte)

Plateau de Fromages
ou
Faiselle de Rians
aux Herbes ou Coulis Mangue-Passion

Fraisier Mousse Chocolat blanc et Vanille de
Madagascar, Gelée de Fruits Rouges
ou

Larme Mousse Chocolat et Amarena,
Crème Anglaise à la fève de Tonka

MENU *Dégustation*

Servi pour un minimum de 2 pers
avec
3 Verres de vin (12cl) / pers

Mise en bouche : Haddock Fumé, Crème de Crustacés

Pressé de Foie Gras, Mangue-Passion, Salade d'Herbes
Le Blanc Chenin - Chinon AOP Blanc

Médailillon de Lotte, Bouillon Fleur d'Oranger
Ramaterra - Côtes de Provence AOP Rosé

Filet de Taureau, Pommes Sarladaises et Légumes confits,
Beurre de Bearnaise

Château Luc "Les Rives" - Corbières AOP Rouge

Selles sur Cher, Fruits Rouges

Assiette de Desserts

MENU *Du Chef*

Entrée + plat + dessert

Voir l'Ardoise sur Table

LE MIDI, EN SEMAINE, HORS JOURS FÉRIÉS

POUR
Commencer

Pressé de Foie Gras mi-cuit, Chutney Mangue Passion,
Brioche dorée, Jeunes pousses

Asperges Fraîches Sauce Hollandaise, Tomates Confites,
Gel d'Origan et Crumble de Parmesan

Cannelloni de Saumon Fumé et Chèvre Basilic,
Crèmeux d'Avocat, Tagliatelles de Concombre

Carpaccio de Betteraves Rouges, Burrata,
Tartare de Fraises Balsamique et Vinaigrette Framboise

Entrée Végétarienne

POUR
Suivre

Filet de Taureau, Pommes Sarladaises, Légumes Confits
au Sirop d'Erable, Jus Corsé au Porto

Confit de Canard Maison, Pommes de terre rôties,
Légumes au Four, Sauce Poivre Vert

Tournedos de Saumon Lardé, Crème à l'Oseille,
Légumes de Saison

Risotto aux Asperges, Siphon Parmesan
Plat Végétarien

POUR
Finir

Le Plateau de Fromages (sélection Dubois Affineur Sancerre)

La Faisselle de Rians aux Herbes
ou Coulis Mangue-Passion

Le Café et son Assortiment de Desserts

Entremet Pomme-Cannelle, Caramel Beurre Salé,
Crumble Amandes

Profiteroles Maison, Glacées Vanille, Sauce Chocolat Chaud

Fraisier Mousse Chocolat blanc et Vanille de Madagascar,
Gelée de Fruits Rouges

Larme Mousse Chocolat et Amarena,
Crème Anglaise à la fève de Tonka

MENU *Petit Cuiсто* (Hors boissons)
- JUSQU'À 12 ANS -

PLAT + DESSERT OU
ENTREE + PLAT + DESSERT

+ 1 SURPRISE !

Origine des Viandes :

Voir ardoise à l'entrée de notre établissement.

Prix nets service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Mise à disposition gratuite d'eau en carafe sur demande.

MENU *Tendance*

40 € (Hors boissons)

Fraicheur de Petits Pois, Coriandre et Coco,
Haddock et Chips de Lard Fumé

ou PO - FRC

Feuilleté de Cuisses de Grenouilles et
Pleurotes à la Crème d'Ail Persillée

(Entrée à la carte : 17 €) LA

Araignées de Cochon, Gremolata
et Pesto de Légumes

ou

Filet de Maigre Poêlé, Crème de Crustacés,
Risotto et Asperges juste Snackées

(Plat à la carte : 25 €) PO - LA - CR

Plateau de Fromages LA

ou (Sup 9 €)

Faisselle de Rians LA

aux Herbes ou Coulis Mangue-Passion

Entremet Pomme-Cannelle, Caramel beurre Salé,
Crumble Amandes GL - FRC

ou

Profiteroles Maison, Glacées Vanille,

Sauce Chocolat Chaud LA - OE - GL

MENU *Gourmet*

55 € (Hors boissons)

Ceviche d'Espadon, Curry-coco,
Combava, Saladine d'Herbes

ou FRC - PO

Tartelette de Légumes de Saison façon Tatin,
Jambon Serrano, Ricotta, Pesto Vert et Tomates

(Entrée à la carte : 22 €) LA

Souris d'Agneau, Gastrique au Thym et Miel,
Légumes de Saison GL - LA

ou

Médailles de Lotte, Légumes Confits,
Bouillon à la Fleur d'Oranger et Menthe Fraîche

(Plat à la carte : 30 €) PO

Plateau de Fromages LA

ou

Faisselle de Rians

aux Herbes ou Coulis Mangue-Passion LA

Fraisier Mousse Chocolat blanc et Vanille de
Madagascar, Gelée de Fruits Rouges

ou OE - LA

Larme Mousse Chocolat et Amarena,

Crème Anglaise à la fève de Tonka OE - LA - FRC

MENU

Dégustation

75 €/PERS

Servi pour un minimum de 2 pers

avec

3 Verres de vin (12cl) / pers

Mise en bouche : Haddock Fumé, Crème de Crustacés

LA - CR - PO

Pressé de Foie Gras, Mangue-Passion, Salade d'Herbes

Le Blanc Chenin - Chinon AOP Blanc GL

Médaille de Lotte, Bouillon Fleur d'Oranger PO

Ramaterra - Côtes de Provence AOP Rosé

Filet de Taureau, Pommes Sarladaises et Légumes confits,

Beurre de Bearnaise LA - OE

Château Luc "Les Rives" - Corbières AOP Rouge

Selles sur Cher, Fruits Rouges LA

Assiette de Desserts LA - GL - OE

MENU *Du Chef*

30 € (Hors boissons)

Entrée + plat + dessert

(Entrée : 11€ Plat : 17€ Dessert : 8€)

Voir l'Ardoise sur Table

LE MIDI, EN SEMAINE, HORS JOURS FÉRIÉS

POUR
Commencer

- Pressé de Foie Gras mi-cuit, Chutney Mangue Passion, Brioche dorée, Jeunes pousses **GL** 27€
- Asperges Fraîches Sauce Hollandaise, Tomates Confites, Gel d'Origan et Crumble de Parmesan **OE - GL - LA** 24€
- Cannelloni de Saumon Fumé et Chèvre Basilic, **PO - LA** Crèmeux d'Avocat, Tagliatelles de Concombre 21€
- Carpaccio de Betteraves Rouges, Burrata, **LA** Tartare de Fraises Balsamique et Vinaigrette Framboise 18€
- Entrée Végétarienne

POUR
Suivre

- Filet de Taureau, Pommes Sarladaises, Légumes Confits au Sirop d'Erable, Jus Corsé au Porto 32€
- Confit de Canard Maison, Pommes de terre rôties, **LA** Légumes au Four, Sauce Poivre Vert 24€
- Tournedos de Saumon Lardé, Crème à l'Oseille, **PO - LA** Légumes de Saison 26€
- Risotto aux Asperges, Siphon Parmesan **LA** 20€
- Plat Végétarien

POUR
Finir

- Le Plateau de Fromages (sélection Dubois Affineur Sancerre) **LA** 12€
- La Faisselle de Rians aux Herbes **LA** ou Coulis Mangue-Passion 10€
- Le Café et son Assortiment de Desserts 14€
- Entremet Pomme-Cannelle, Caramel Beurre Salé, **LA - GL** Crumble Amandes 12€
- Profiteroles Maison, Glacées Vanille, Sauce Chocolat Chaud **GL-OE - LA** 12€
- Fraisier Mousse Chocolat blanc et Vanille de Madagascar, Gelée de Fruits Rouges **OE - LA** 13€
- Larme Mousse Chocolat et Amarena, **OE - LA - FRC** Crème Anglaise à la fève de Tonka 13€

MENU *Petit Cuiсто* (Hors boissons) - JUSQU'À 12 ANS -

PLAT + DESSERT : 16 €

ENTREE + PLAT + DESSERT : 20 €

(Entrée : 7€ Plat : 12€ Dessert : 7€)

+ 1 SURPRISE !

Gluten	GL	Fruits à coque	FRC
Crustacés	CR	Moutarde	MO
Œufs	OE	Sésame	SE
Poissons	PO	Sulfites	SU
Soja	SO	Lupin	LU
Céleri	CE	Arachides	AR
Lactose	LA	Mollusques	MOL

MENU

Tendance

40 € (Hors boissons)

Fraicheur de Petits Pois, Coriandre et Coco,
Haddock et Chips de Lard Fumé

OU

Feilleté de Cuisses de Grenouilles et
Pleurotes à la Crème d'Ail Persillée

(Entrée à la carte : 17 €)

Araignées de Cochon, Gremolata
et Pesto de Légumes

OU

Filet de Maigre Poêlé, Crème de Crustacés,
Risotto et Asperges juste Snackées

(Plat à la carte : 25 €)

Plateau de Fromages

OU (Sup 9 €)

Faisselle de Rians
aux Herbes ou Coulis Mangue-Passion

Entremet Pomme-Cannelle, Caramel beurre Salé,
Crumble Amandes

OU

Profiteroles Maison, Glacées Vanille,
Sauce Chocolat Chaud

MENU *Gourmet*

55 € (Hors boissons)

Ceviche d'Espadon, Curry-coco,
Combava, Saladine d'Herbes

OU

Tartelette de Légumes de Saison façon Tatin,
Jambon Serrano, Ricotta, Pesto Vert et Tomates
(Entrée à la carte : 22 €)

Souris d'Agneau, Gastrique au Thym et Miel,
Légumes de Saison

OU

Médallions de Lotte, Légumes Confits,
Bouillon à la Fleur d'Oranger et Menthe Fraîche
(Plat à la carte : 30 €)

Plateau de Fromages

OU

Faisselle de Rians
aux Herbes ou Coulis Mangue-Passion

Fraisier Mousse Chocolat blanc et Vanille de
Madagascar, Gelée de Fruits Rouges

OU

Larme Mousse Chocolat et Amarena,
Crème Anglaise à la fève de Tonka

MENU
Dégustation

75 €/PERS

— ◆ —
Servi pour un minimum de 2 pers
avec
3 Verres de vin (12cl) / pers



Mise en bouche : Haddock Fumé, Crème de Crustacés

— ◆ —
Pressé de Foie Gras, Mangue-Passion, Salade d'Herbes

Le Blanc Chenin - Chinon AOP Blanc

— ◆ —
Médailon de Lotte, Bouillon Fleur d'Oranger

Ramaterra - Côtes de Provence AOP Rosé

— ◆ —
Filet de Taureau, Pommes Sarladaises et Légumes confits,
Beurre de Bearnaise

Château Luc "Les Rives" - Corbières AOP Rouge

— ◆ —
Selles sur Cher, Fruits Rouges

— ◆ —
Assiette de Desserts

MENU
Du Chef

30 €

◆ Entrée + plat + dessert

(Entrée : 11€ Plat : 17€ Dessert : 8€)

Voir l'Ardoise sur Table

◆ LE MIDI, EN SEMAINE, HORS JOURS FÉRIÉS

POUR *Commencer*

Pressé de Foie Gras mi-cuit, Chutney Mangue Passion,
Brioche dorée, Jeunes pousses 27€

Asperges Fraîches Sauce Hollandaise, Tomates Confites,
Gel d'Origan et Crumble de Parmesan 24€

Cannelloni de Saumon Fumé et Chèvre Basilic,
Crèmeux d'Avocat, Tagliatelles de Concombre 21€

Carpaccio de Betteraves Rouges, Burrata,
Tartare de Fraises Balsamique et Vinaigrette Framboise 18€

Entrée Végétarienne

POUR *Suivre*

Filet de Taureau, Pommes Sarladaises, Légumes Confits
au Sirop d'Erable, Jus Corsé au Porto 32€

Confit de Canard Maison, Pommes de terre rôties,
Légumes au Four, Sauce Poivre Vert 24€

Tournedos de Saumon Lardé, Crème à l'Oseille,
Légumes de Saison 26€

Risotto aux Asperges, Siphon Parmesan 20€

Plat Végétarien

Origine des Viandes :

Voir ardoise à l'entrée de notre établissement. Prix nets service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Mise à disposition gratuite d'eau en carafe sur demande.

POUR *Finir*

Le Plateau de Fromages (sélection Dubois Affineur Sancerre)	12€
La Faisselle de Rians aux Herbes ou Coulis Mangue-Passion	10€
Le Café et son Assortiment de Desserts	14€
Entremet Pomme-Cannelle, Caramel Beurre Salé, Crumble Amandes	12€
Profiteroles Maison, Glacées Vanille, Sauce Chocolat Chaud	12€
Fraisier Mousse Chocolat blanc et Vanille de Madagascar, Gelée de Fruits Rouges	13€
Larme Mousse Chocolat et Amarena, Crème Anglaise à la fève de Tonka	13€

MENU *Petit Cuisto* (Hors boissons) - JUSQU'À 12 ANS -

PLAT + DESSERT : 16 €

ENTREE + PLAT + DESSERT : 20 €

(Entrée : 7€ Plat : 12€ Dessert : 7€)

+ 1 SURPRISE !