

Menu terroir à 17,50 €  
(Sauf dimanche midi et jours fériés)

Salade verte au galichon et cerneaux de noix.  
ou  
Terrine de campagne maison

\*\*\*\*\*

Pavé de rumsteak de charolais au poivre vert.  
ou  
Ail de raie poêlée et beurre aux câpres.

\*\*\*\*\*

Desserts maison ou glace.

Menu à 25,50 €

Feuilleté d'asperges vertes, sauce mousseline.  
ou  
Crème glacée aux trois poivrons et crevette bouquet.

\*\*\*\*\*

Tournedos de canard aux légumes de saison et son jus.  
ou  
Filet de rouget rôti aux herbes, riz noir et sauce corsé au curry.

\*\*\*\*\*

Plateau de fromage  
ou  
Fromage blanc

\*\*\*\*\*

Carte des desserts

Menu à 32 € : poisson ou viande

Menu à 37 € : poisson et viande

Tartine aux pointes d'asperges, saumon fumé et mesclun.

ou

Foie gras de canard à la vanille de Madagascar et sa confiture de fraise maison.

Suggestion : un verre de Saint-Pourçain moelleux : Toussaint 5 €

\*\*\*\*\*

Côtes d'agneau rôties, jus parfumé au romarin et tomates confites.

ou

Dos de cabillaud rôti sauce marmite.

\*\*\*\*\*

Plateau de fromage

ou

Fromage blanc

\*\*\*\*\*

Carte des desserts