

Menu des buttons

39 € ou 43 € avec fromage

Foie gras de canard fabrication maison en cuisson douce, purée de figues, gelée de fruits de saison et son pain pérenne grillé

ou

Tête de veau, vinaigrette à l'ancienne, échalotes et fines herbes du « Domaine des Herbiers » et pommes vapeur

ou

Les p'tits accras de carpe de Brenne aux douceurs de piment d'Espelette AOP,
carpe fumée et sa faisselle de chèvre au jus de betteraves

Pavé de sandre rôti, sauce pousses d'épines noires et échalotes

ou

Poule noire du Berry cuisson sous vide à la pointe de sel fumé,
sauce à l'orangère douce d'Azay le Ferron

ou

Le p'tit gommiers (élevage d'agneaux bio brennou)
(selon disponibilité)

Nougat glacé au miel de châtaignier, pralines caramélisées, fruits confits sur son lit de fruits rouges et fruits frais

ou

Fondant mi cuit au chocolat noir du Venezuela, crème fouettée,
Sorbet framboise de la « Ferme de Biouge »

ou

Poire pochée au vin rouge et agrumes, sorbet fraise de la « ferme de Biouge »
et sa tuile caramélisée aux amandes