



MENU CARTE/FREE CHOICE

Cuisine de saison faite « maison » Home made « cuisine »

ENTREES (6.50€) (STARTERS)

Velouté de chou-fleur aux épices indiennes, chips de jambon cru de pays
Cauliflower warm soup with indian soft spices, raw ham crisp

Feuille à feuille aux 2 saumons, vinaigrette à la framboise
2 salmons (raw and smoked) « feuilleté », raspberry dressing

Croustillant de sarrasin et maquereau mariné, mousse de carottes à l'orange, amandes effilées
Crunchy buckwheat and marinated mackerel, carrots and orange mousse with sliced almonds

Salade de lentilles vertes du Berry aux olives noires et oignons rouges, œuf mollet, tuile
emmental
Green lentils from « Berry » with black olives and red onions, soft-boiled egg and cheese tile

PLATS (14.50€) (MAIN COURSES)

Poisson poêlé (selon arrivage), panais et carottes glacée à la badiane, sauce vierge
Pan-fried fish (depending arrivals), glazed parsnip and carrots with star anise, olive oil
dressing

Parmentier de joues et queues de bœuf confites au vin rouge, mesclun à l'huile de noix
Beef cheek and tail candied in red wine, baby salad with walnut oil dressing

Souris d'agneau confite au thym et romarin, polenta aux tomates séchées
Candied lamb shank with thyme and rosemary, polenta with candied tomatoes

Suprême de pintade en croûte de fruits secs et pleurotes, chou farci aux légumes et quinoa
Guinea fowl supreme with dried fruits and mushrooms, stuffed cabbage with vegetables

FROMAGES (5€) (CHEESES)

Assiette de fromage affinés, mesclun à l'huile de noisettes
Ripened cheese plate, baby salad with hazelnut oil dressing

Sucettes de chèvre frais « Le Vazereau » (A demander lors de la prise de commande SVP)
Fresh goat cheese lollipops «Le Vazereau» (Please as kit when ordering)

DESSERTS (6.50€) (DESSERTS)

Sablé caramel au beurre salé, mousse chocolat et coulis de fruits exotiques
Shortbread with salted butter caramel, chocolate mousse and exotic fruits coulis

Croustillant mousse pistache et pamplemousse rôti
Pistachio mousse with crisp and roasted grapefruit

Chou à la mousse vanille et pommes caramélisées, chips de pomme
Vanilla cream puff with caramelized apples, apple chips

MENU ENFANT (1 plat + 1 glace) Kid's menu (1 dish and 1 ice-cream) 9€