

# La Carte

## LES ENTRÉES

- ◆ Velouté de potimarron, crème fouettée à l'huile de sésame 11 €
- ◆ Tête de veau en « stick » croustillant, sauce gribiche, bouquet de salade 13 €
- ◆ Salade de lentille verte du Berry Label Rouge, anguille fumée de la Brenne, cromesquis de boudin noir, mousseline de panais blanc 15 €
- ◆ Tranche de foie gras de canard rôti entier au poivre de Sichuan, compotée de coing rafraîchissante 16 €
- ◆ Queue de langoustines côtière en feuille de châtaignier, sucrine du Berry, Émulsion de marron parfumé à la truffe blanche 17 €

## LES POISSONS

- ◆ Filet de sandre cuit à l'unilatéral, garniture de saison 15 €
- ◆ Tronçon de lotte rôtie au tandoori rouge, garniture de saison 17 €
- ◆ Noix de Saint Jacques dorées au beurre, garniture de saison 18 €

## LES VIANDES ET VOLAILLES

- ◆ Pluma de porc Français rôti au paprika fumé, garniture de saison 15 €
- ◆ Dos de sanglier frotté à la baie de genièvre, jus de viande au cassis 16 €
- ◆ Pavé de rumsteck de bœuf Charolais du Pays de Chambérat, sauce bordelaise 17 €
- ◆ Magret de canard du Sud-Ouest (300g) 18 €
- ◆ La pièce du boucher du moment 19 €
- ◆ Ris de veau rôti au jus de viande 25 €

## DESSERTS

- ◆ Suggestion du jour 6 €
- ◆ Crème brûlée du moment 7 €
- ◆ Figue noire pochée au vin chaud, biscuit noisette, mousse pralinée noisette 8 €
- ◆ Soufflé au chocolat pur noir « Inaya », crème glacée au lait entier et croquet du Berry (12 min de cuisson) 8 €
- ◆ Assortiment de glaces et sorbets, nuage de chantilly :
  - 1 boule 3 €
  - 2 boules 4 €
  - 3 boules 5 €
- ◆ Assiette de fromage de nos régions 6 €

*Origine des viandes : Canard, Bœuf, Pièce du Boucher : France  
Ris de veau : France  
Porc : France  
Sanglier : France*