



MENU GARGANTUA

servi uniquement le soir et week-end

29 €

- Tranche de Foie gras de canard mi-cuit au cacao amer, compote d'échalote au vin rouge

Ou

- Saumon marinées façon « Gravalax », crème de lentille du Berry Label Rouge au wasabi

-
- ◆ Pavé de rumsteck charolais du pays de Chambérat, sauce vin rouge, garniture de saison

Ou

- ◆ Filet de canette cuite basse température (160g), garniture de saison

Ou

- ◆ Dos de cabillaud Skreï en crouste de noisette, bisque de crustacé, garniture de saison

- ◆ Assiette de fromage
Ou (Et supplément de 4 €)

- ◆ Dessert au choix de la carte

NOTRE SELECTION DE GLACE ET SORBET

« Glace des Alpes » Maitre Artisan Glacier

- | | |
|-----------------------|-------------------|
| - Vanille Bourbon | - Fraise |
| - Chocolat du Pérou | - Framboise |
| - Spéculoos | - Ananas rôti |
| - Menthe chocolat | - Melon |
| - Noix de coco | - Pêche de vigne |
| - Barbe à Papa | - Citron |
| - Café Arabica | - Abricot |
| - Caramel beurre salé | - Fruit du soleil |