



# MENU GARGANTUA

Servi uniquement le soir et week-end

**29 €**

- ◆ Tranche de Foie gras de canard rôti entier au poivre de Sichuan,  
Compotée de coing rafraichissante

Ou

- ◆ Salade de lentille verte du Berry Label Rouge, cromesquis de boudin noir,  
Anguille fumé de la Brenne, mousseline de panais blanc

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

Ou

- ◆ Demi-Magret de canard du Sud-Ouest, cuit basse température (160g), garniture de saison

Ou

- ◆ Dos de sanglier frotté à la baie de genièvre, jus de viande au cassis, garniture de saison

Ou

- ◆ Tronçon de lotte rôtie au tandoori rouge, bisque de crustacé, garniture de saison

- ◆ Assiette de fromage

Ou (Et supplément de 4 €)

- ◆ Dessert au choix de la carte