

Un Plaisir GOURMET



Les Pièces apéritives

Persillé de jambon à l'estragon
Trompe œil d'une tartelette petits pois pistache

La Planche à Tapas

Bun's roll pastrami
Œuf au crémeux de thon façon mimosa

La Fraîcheur

Salade primavera, volaille aux amandes,
vinaigrette au xérès

Le Clin d'œil de notre chef

Coulubiak de saumon, crème acidulée aux herbes

La Dégustation chaude

Quasi de veau,
Risotto aux asperges vertes, Vierge de légumes

Les Fromages à partager

Plateau de fromages affinés,
servis avec notre Pain au comté

Nos Douceurs

Panacotta fraise, Fleur d'oranger
Calisson amande
Salade de melon au muscat

Le Corner à gourmandises

Sucette bagatelle

Vin blanc : AOC Quincy – Domaine Lecomte 2022

« Son nom est évocateur alors même que cette petite appellation d'un peu plus de 300 hectares situés sur les côteaux du Cher, à l'ouest de Bourges, reste encore dans l'ombre de ces voisins Menetou-Salon et Sancerre. Ici aussi le Sauvignon est roi et nous régale d'arômes frais et vifs d'agrumes, citron, citron vert.... La bouche est aussi intense et parfumée que le nez et offre un parfait équilibre. »

Vin rouge : AOC Lustrac Médoc – Château Cap Léon Veyrin 2017

« Un grand vin de la rive Gauche de Bordeaux, voisin des crus prestigieux du Médoc. A l'image du domaine, cette cuvée se révèle dans la plus pure tradition ! Un bouquet complexe, articulé entre notes de fruits rouges et notes torréfiées, toastées liées à l'élevage en barrique. Une belle charpente, sans excès et un tanin soyeux donnant pour finir un vin très savoureux ! »