

# Nos FORMULES

**Entrée, Plat et Dessert**

**36,50 euros**

**Entrée-Plat**

**30 euros**

**Plat-Dessert**

**27 euros**

LES PLATS ONT ETE SOIGNEUSEMENT CREES ET REALISES  
PAR JEAN-MARC, STEPHANE ET SON EQUIPE.

Le bœuf que nous servons est d'origine Française



## Notre Carte

Tagliatelle géante de Chavignol, au beurre de muscade (spécialité)	12 €
Truite marinée au maracuja, salade de mangue et abricots moelleux à la moutarde noire	11 €
Boulgour comme un taboulé au safran du Berry, gambas en panko	11 €
Salade des Damnés (Salade maraichère, cromesquis de Chavignol panés aux noisettes torréfiées et jambon de Sancerre).	
	Portion entrée 12 €
	Portion plat 16 €
Papillote de maigre et asperges, riz vénéré, bouillon au lait de coco et combawa.	25 €
Tartare de bœuf « Limousine », ketchup à la framboise, piment d'Espelette et frites de maïs.	22 €
Magret de canard de chez Coudray-Ozbolt à Donzy, rôti au miso, courge spaghetti, crème de potimarron, beurre au vin rouge et chips d'ail.	23 €
Maquereau mariné aux épices puis grillé et râpé de fenouil comme une choucroute.	21 €
Assiette de Chavignol affinés (valeur un Chavignol)	6,5 €
Soufflé chaud au Grand Marnier.	9 €
Flan pâtissier à la vanille de Madagascar, glace au chocolat	7 €
Crémet D'Angers en espuma, compoté de rhubarbe et fraises.	7 €
Strates mousse de noix de coco, carpaccio d'ananas et sorbet passion banane.	9 €

