

MENU

MERCREDI 21 JUILLET



50 €
(hors boissons)

Entrée au choix

Tronçon de langouste snacké, coulis Américain risotto de légumes crémeux, crevettes poêlées au whisky d'Hérisson

Pressé de rouget à la provençale, julienne de légumes, supions bambou de crevettes, tomates caramélisées et sa mayonnaise Charroux aux noisettes et ciboulette

Plat au choix et ses légumes

*Saint Jacques poêlées, homard Breton, fondue de poireau, velouté crème perles de rosé à la demande **Supplément de 6 €***

Filet de boeuf Charolais de la région à la plancha, échalotes confites au Saint-Pourçain blanc, beurre d'Isigny, sauce Richelieu

Dessert au choix

Parfait croustillant chocolat praliné, glaçage miroir croquant salade de pomelos rose

Saint Honoré framboise et menthe fraîche, bille de pêche de vigne

