

Menu à 26 € *(en supprimant le plat de la mer ou le plat du terroir)*

Menu à 36 € *(en prenant le plat de la mer et le plat du terroir)*

*(Ces menus ne sont pas servis les samedis soirs, dimanches et jours fériés.)*

Choix identique du menu pour l'ensemble des convives, y compris le dessert.

### Prélude

\*\*\*

#### Les hors-d'œuvre

Croustini de saumon mariné au pistou, salade à l'huile vierge

Profiteroles au chèvre frais, coulis d'une tapenade, pépites de chorizo

Velouté de lentilles vertes du Berry, pied de cochon, essence de coriandre

Hure de lapereau au romarin, concassée de tomates et pignons de pin

Ballotine de gibier, chutney aux figes *(en saison : octobre à janvier)*

\*\*\*

#### Les plats de la mer

Quenelles de poissons de roche, spaghetti à l'encre de seiche, beurre de coquillages

Dos de saumon rôti, écrasé de céleri, coulis de langoustines

Pastillât de cabillaud aux légumes provençaux, vinaigrette tiède aux aromates

Truite de mer, beurre d'échalotes, effilochée de légumes

\*\*\*

#### L'entracte

Granité à la bière Sancerroise

*(Servi uniquement au menu comprenant le plat de la mer et le plat du terroir.)*

\*\*\*

#### Les plats du terroir

Cuisse de canard confite, cocos au lard paysan, jus court

Joues de porc braisées à la moutarde à l'ancienne, pommes boulangères

Estouffade de veau à l'estragon, étuvée de légumes de saison

Jambonnette de lapereau, mousseline de navets, jus aux pruneaux

Civet de sanglier, torsades de petit épeautre *(en saison : octobre à janvier)*

\*\*\*

#### Le fromage

Duo de fromages affinés

\*\*\*

#### Les douceurs

La traditionnelle tarte Tatin, glace à la vanille

Cake aux agrumes cuit au moment, sorbet citron

Vacherin aux fruits rouges, coulis de framboises

Profiteroles à la menthe fraîche, sauce chocolat

Fondant poire / caramel, pain d'épices

Salade de fruits de saison, tuile craquante aux amandes

**Buffet à 26 €**

*Ce menu n'est pas servi les Samedi soir, Dimanche et jours fériés.*

Pour vos rencontres familiales, professionnelles, associatives,  
nous vous proposons une formule qui permet de donner plus de convivialité,  
plus de liberté et d'échanges entre les convives.

**Sous forme de buffet, vous pourrez déguster debout :**

7 verrines ou mini assiettes salées

1 coupelle de chèvre frais

3 verrines ou mini assiettes sucrées

Les prestations culinaires fournies vous seront proposées en fonction des saisons et du marché.

*Pour compléter cette offre, vous pourrez consulter nos forfaits boissons.*

Menu à 33 € (en supprimant le plat de la mer ou le plat du terroir)

Menu à 43 € (en prenant le plat de la mer et le plat du terroir)

Choix identique du menu pour l'ensemble des convives, y compris le dessert.

### Prélude

\*\*\*

#### Les hors-d'œuvre

Soupe crémeuse de crustacés, nems de tourteau à l'estragon  
Vol au vent de moules et coques, parfum de ciboule  
Finger de canard fumé et navets confits, crème de foie gras au Porto  
Minestrone de petits pois, crème glacée au chèvre frais  
Millefeuille au parmesan, méli-mélo de tomates et crevettes, crème d'avocat

\*\*\*

#### Les plats de la mer

Dos de cabillaud rôti, risotto aux pépites de chorizo, jus de moules  
Bourride de rascasse, pommes fondantes, croustini frotté à l'ail  
Dorade à la plancha, fondue de fenouil, jus de viande tranché  
Quenelles de brochet aux écrevisses, effilochée de poireaux confits

\*\*\*

#### L'entracte

Granité à la bière Sancerroise

(Servi uniquement au menu comprenant le plat de la mer et le plat du terroir.)

\*\*\*

#### Les plats du terroir

Filet de bœuf, jus de braisage au Sancerre, oignons caramélisés, pommes grenailles (supplément 4 €)  
Souris d'agneau confite, polenta crémeuse aux olives  
Poitrine de canard mulard, jus court au foie gras, légumes de saison  
Médallions de veau cuit basse température, mousseline de céleri, jus aux trompettes  
Civet de sanglier, poêlée de légumes d'hiver (en saison : d'octobre à janvier)

\*\*\*

#### Le fromage

Croustini aux trois fromages parfum de romarin, confiture de tomates vertes  
Mesclun de salade à l'huile de noix, assortiment de fromages affinés

\*\*\*

#### Choix d'une douceur dans la carte des desserts.

##### Carte des Desserts : les desserts servis à l'assiette

Soupe de fruits rouges, crème glacée au safran, croquet du Berry  
Parfait glacé à la nougatine, macaron aux amandes  
Millefeuille aux framboises fraîches et crème légère citron vert  
Moelleux au chocolat, ganache pistache, sorbet cerise  
Tarte Tatin aux pommes, cuite au moment, glace amande amère  
Assiette gourmande de « La Chaumière » (6 € de supplément à un menu)

\*\*\*

#### Les entremets

Le traditionnel fraisier à la gariguette, coulis de fruits rouges (en saison) \*  
L'entremet « ananas-citron vert », coulis de sucre brun \*  
Fondant « chocolat-caramel », sauce caramel beurre salé \*  
L'omelette norvégienne, glace plombière flambée au rhum ambré \*  
Le « Roussillon », crème nougat, cœur abricot, biscuit romarin (en saison) \*  
L'entremet « Macaron » crème pistache et griottes \*  
L'entremet « Poire Belle Hélène », sauce chocolat de Guayaquil \*

Pour célébrer une occasion particulière : anniversaire, baptême, départ à la retraite...

Les desserts marqués d'un astérisque peuvent être réalisés sous forme d'entremets personnalisés (supplément 1,50 € par personne)

Menu à 46 € (en supprimant le plat de la mer ou le plat du terroir)

Menu à 56 € (en prenant le plat de la mer et le plat du terroir)

Choix identique du menu pour l'ensemble des convives, y compris le dessert.

### Prélude

\*\*\*

#### Les hors-d'œuvre

Médaille de foie gras de canard, gelée au Banyuls, chutney de figues, pain aux céréales toasté

Queue et pince de homard, tartelette de légumes croquants, vinaigrette aux crustacés

Carpaccio de bœuf à la truffe *Melanosporum*, salade croquante d'artichauts

Langoustines rôties, millefeuille de tomates confites et tourteau, pesto basilic

Velouté de champignons, samoussa de cuisses de grenouilles, huile d'ail confit

\*\*\*

#### Les plats de la mer

Médailles de lotte, fondue d'épinards, beurre de langoustines au safran du Berry

Rougets snackés à la planche, risotto à l'encre de seiche, pistou

Bar rôti sur peau, lasagne de fenouil et chorizo, jus de viande tranché

Le traditionnel dos de sandre au beurre blanc et petits légumes

Noix de St Jacques, écrasé de pommes de terre vitelottes, coulis de corail d'oursin (en saison : d'octobre à février)

\*\*\*

#### L'entracte

Granité à la bière Sancerroise

(Servi uniquement au menu comprenant le plat de la mer et le plat du terroir.)

\*\*\*

#### Les plats du terroir

Noix de ris de veau à la crème de morilles, pointes d'asperges

Tendre filet d'agneau en croûte d'herbes, tian de légumes provençaux

Filet de bœuf façon Rossini, pâté de pommes de terre aux cèpes

Aiguillette de canette, écrasé de pomme de terre à la noix, jus court à la poire tapée

Noisettes de biche, sauce poivrade aux aïelles, mousseline de panais (en saison : d'octobre à janvier)

\*\*\*

#### Le fromage

Croustini aux trois fromages parfum de romarin, confiture de prunes noires

Mesclun de salade à l'huile de noix, assortiment de fromages affinés

\*\*\*

#### Choix d'une douceur dans la carte des desserts.

##### Carte des Desserts : les desserts servis à l'assiette

Soupe de fruits rouges, crème glacée au safran, croquet du Berry

Parfait glacé à la nougatine, macaron aux amandes

Millefeuille aux framboises fraîches et crème légère citron vert

Moelleux au chocolat, ganache pistache, sorbet cerise

Tarte Tatin aux pommes, cuite au moment, glace amande amère

Assiette gourmande de « La Chaumière » (6 € de supplément à un menu)

\*\*\*

#### Les entremets

Le traditionnel fraisier à la gariguette, coulis de fruits rouges (en saison) \*

L'entremet « ananas-citron vert », coulis de sucre brun \*

Fondant « chocolat-caramel », sauce caramel beurre salé \*

L'omelette norvégienne, glace plombière flambée au rhum ambré.\*

Le « Roussillon », crème nougat, cœur abricot, biscuit romarin (en saison) \*

L'entremet « Macaron » crème pistache et griottes \*

L'entremet « Poire Belle Hélène », sauce chocolat de Guayaquil \*

Pour célébrer une occasion particulière : anniversaire, baptême, départ à la retraite...

Les desserts marqués d'un astérisque peuvent être réalisés sous forme d'entremets personnalisés (supplément 1,50 € par personne)

**Buffet à 50 €**

Pour créer une atmosphère différente, nous vous proposons une formule alliant originalité et gastronomie.

**5 préludes présentés en buffet ou en assiette gourmande**

1 plat chaud servi à table

Le fromage présenté en buffet

La douceur servie à table

**Les préludes**

L'ardoise de foie gras, chutney aux figues

Nems de tourteau à la coriandre

Hure de canard fumé et artichaut barigoule

Carpaccio du moment à l'huile de truffe

Crémeux aux cèpes, essence de persil

\*\*\*

**Le plat chaud**

Bar rôti sur peau, lasagnes de fenouil et chorizo, jus de viande tranché

Le traditionnel « Dos de sandre au beurre blanc » petits légumes

Noix de ris de veau à la crème de morilles, poêlée de légumes

Filet de bœuf façon Rossini, pâté de pommes de terre aux cèpes

Noisettes de biche, sauce poivrade aux airelles, mousseline de panais (*en saison : d'octobre à janvier*)

\*\*\*

**Les fromages**

Beurrée berrichonne

et

Assortiment de fromages affinés

\*\*\*

**Choix d'une douceur dans la carte des desserts.**

*Carte des Desserts : les desserts servis à l'assiette*

Soupe de fruits rouges, crème glacée au safran, croquet du Berry

Parfait glacé à la nougatine, macaron aux amandes

Millefeuille aux framboises fraîches et crème légère citron vert

Moelleux au chocolat, ganache pistache, sorbet cerise

Tarte Tatin aux pommes, cuite au moment, glace amande amère

Assiette gourmande de « La Chaumière » (6 € de supplément à un menu)

\*\*\*

**Les entremets**

Le traditionnel fraisier à la gariguette, coulis de fruits rouges (en saison)\*

L'entremet « ananas-citron vert », coulis de sucre brun\*

Fondant « chocolat-caramel », sauce caramel beurre salé \*

L'omelette norvégienne, glace plombière flambée au rhum ambré.\*

Le « Roussillon », crème nougat, cœur abricot, biscuit romarin (en saison) \*

L'entremet « Macaron » crème pistache et griottes \*

L'entremet « Poire Belle Hélène », sauce chocolat de Guayaquil \*

Pour célébrer une occasion particulière : anniversaire, baptême, départ à la retraite... les desserts marqués d'un astérisque peuvent être réalisés sous forme d'entremets personnalisés (supplément 1,50 € par personne)