

## LA CARTE PRINTEMPS 2010

### GRIGNOTAGES

Radis bio/beurre Bordier *	3.0 €
Pot de rilette de canard maison	5.0 €
Saucisson sec/pain/beurre Bordier demi-sel	5.0 €
Assiette de Comté 18 mois	5.0 €
Fromages affinés par les maisons Kerouzine et Bordier	8.5 €

### ENTREES

Crème d'asperges vertes, faisselle de fromage frais	9.5 €
Fines tranches de saumon <i>bio</i> gravlax, chips de sarrasin, raifort	8.5 €
Sautés de coquillages et crustacés, salade de légumes bio	15.5 €
Foie gras de canard mi-cuit, chutney du moment *	12.0 €
Terrine du chef, salades et condiments	8.5 €

### PLATS

Souris d'agneau braisée, gratin de pdt à l'ancienne	18.0 €
Lieu jaune sauvage, caviar d'aubergines, beurre au poivron	15.5 €
Légumes de saison cuisinés ensemble	10.5 €
Ris de veau meunière, légumes de printemps, jus crémé *	21.5 €
Suggestions d'Emilie, consultez l'ardoise	

### DESSERTS

Nougat glacé, fraises en coulis et en morceaux *	5.5 €
Fruits frais de saison, infusion menthe, sorbet des îles	6.5 €
Soufflé glacé au caramel, pommes tièdes, crêpe dentelle	7.0 €
Millefeuille aux deux chocolats <i>-blanc et noir-</i>	8.0 €
Clafoutis au gré du marché, crème glacée au lait ribot	7.0 €

\* Prix en baisse de 12 %

Prix nets

## MENU DE PRINTEMPS

Tarte fine aux sardines et légumes sautés à crus,  
servie tiède

ou

Crème d'asperges vertes,  
faisselle de fromage frais

ou

Terrine du chef, salade de marché,  
confit d'oignons roses de Bretagne

---

Lieu jaune sauvage cuit au plat, caviar d'aubergines,  
beurre moussant au poivron

ou

Suprême de volaille fermière, chapelure d'herbes fraîches,  
tagliatelles au jus de rôti

ou

Suggestion du jour

---

Selles-sur-Cher Fermier, tapenade et tomates confites

et/ou

Nougat glacé, fraises en coulis et en morceaux

ou

Crumble à l'orange et pépites de chocolat

entrée/plat/fromage ou dessert

24.0 €

entrée/plat/fromage/dessert

28.0 €

## MENU DEJEUNER *le midi du mardi au vendredi* (sauf jours fériés)

plat du jour

9.5 €

formule 2 plats (entrée/plat ou plat/dessert) *prix en baisse de 12%*

11.8 €

menu 3 plats (entrée/plat/dessert)

15.0 €

## MENU GOURMAND

Foie gras de canard mi-cuit,  
chutney du moment, pain toasté

ou

Bouillon glacé de langoustines,  
minestrone de légumes

---

Poisson noble de la pêche locale,  
asperges vertes, jus de rôti (*consultez l'ardoise*)

ou

Ris de veau de lait meunière, légumes de printemps,  
jus crémé

---

Fromages affinés par les maisons Bordier et Kerouzine  
et/ou

Fruits frais de saison en brunoise, infusion menthe,  
sorbet des îles

ou

Clafoutis au gré du marché, crème glacée au lait ribot,  
tuile dentelle

**entrée/plat/fromage ou dessert 35 €**

**entrée/plat/fromage/dessert 40 €**

Nous ouvrons chaque jour de beaux flacons d'artisans vignerons et les proposons au verre  
pour accompagner ce menu ...

**entrée/plat/dessert /3 verres de vins d'auteurs 55 €**

*Nos viandes de bœuf et de veau proviennent d'animaux nés, élevés et abattus en France*