

## Entrées

<b>Potage du Moment</b>	<b>10,00€</b>
<b>Cromesquis de pied de cochon</b> huile de noisette « Vigean », œuf mimosa à notre façon	<b>12,50€</b>
<b>Tartare d'Aiglefin, chantilly aux baies de Genièvre</b> quinoa aux agrumes comme un taboulé,	<b>15,00€</b>
<b>Foie gras mi-cuit</b> <i>chutney poires/noisettes, pickles oignon rouge</i>	<b>17,00€</b>

## Les Plats de Saison

<b>Poitrine de cochon confite</b> <i>légumes d'Antan glacés</i>	<b>15,50€</b>
<b>Quasi de veau « Basse Température »</b> <i>façon blanquette, pommes de Terre ratte</i>	<b>18,00€</b>
<b>Dos de cabillaud en croûte de grué de cacao</b> <i>émulsion de betterave et quinoa gourmand</i>	<b>19,00€</b>
<b>Coquilles St Jacques à la salamandre</b> <i>julienne de légumes au combava et écume Truffée</i>	<b>21,00€</b>

Les prix sont TTC, taxes et service inclus.

# Desserts

<i>Spoon choco-carambar</i> <i>fruits exotiques, streuzel cacao</i>	9,90€
<i>Pomme au four</i> <i>sablé Breton au romarin, confiture de lait</i>	9,90€
<i>Choux craquelin</i> <i>crème diplomate au praliné</i>	9,90€
<i>Ardoise gourmande du Moment</i>	9,90€
<i>Planche de 4 fromages affinés</i> <i>petite salade fraîcheur</i>	10,50€

« Notre pain est fabriqué par la boulangerie aux Plaisirs des Papilles »

20 rue Nationale / 36600 Valençay

Les prix sont TTC, taxes et service inclus.