



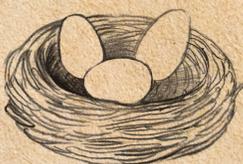
Menu de la Semaine

(variant en fonction des stocks et approvisionnement)

LE
PRINTEMPS
DE BOURGES
CRÉDIT MUTUEL

Les entrées 9€

- Rillettes de truite fumée, tagliatelles de courgettes citron/basilic, focaccia maison
- Terrine de cochon, miel romarin et paprika fumé, pain de campagne
- Œuf parfait, betterave rôti à l'estragon et sablé parmesan **Végé**
- Mini croque truffe (brioche du boulanger, jambon maison aux herbes Tomme de Touraine et huile de truffe)
- Couscous perlé, burratina, pois chiches croquants, tomates confites et olives Kalamata **Végé**
- Foie gras mi cuit au poivre rouge de Kampot, pain de seigle **+3€**



Les plats 17€50

- Paleron de bœuf cuit basse temp, pommes dauphines maison et mayo fumée
- Filet mignon de cochon **ou** brochette de tofu **Végé** laqué à l'orange, potimarron rôti, fèves et chips de légumes
- Gros rillon fumé, mousseline de carotte, pommes grenaille et jus corsé
- La salade César (poulet fermier **ou** tofu fumé) **Végé** salade romaine, filets d'anchois, œuf parfait, sauce maison, ail confit et croutons, parmesan
- Parmentier de truite et saumon, poireaux fondants et crème d'ail doux
- Lasagnes épinard, tomates et béchamel de tofu salade et graines **Végé**



Fromages 9€



Assortiment de fromages de nos producteurs

Desserts 9€

- Tiramisu café et cacao
- Cheese cake vanille fraise et spéculos
- Riz au lait coco et pommes caramel
- Skyr et granola croquant, cookie cranberries et chocolat noir
- Poire pochée au sirop d'érable et épices Tchai, crumble d'amandes

Formules

Entrée **ou** Dessert + Plat 25€ // Entrée + Plat + Dessert 29€

Fromages hors formules

