

-Entrées-

Terrine de foie gras de Canard mi-cuit au Sauterne,
aux abricots secs, aux pistaches et pain de campagne

15,90€TTC

Gaspacho de tomates,
burrata, roquette, crumble de parmesan et pesto de roquette

10,90€ TTC

Salade de l'entracte,
salade, tomate, asperges, lard grillé et toast de saint marcelin

9,90€ TTC

Gratin d'aubergine à la crème de burrata

9,90€ TTC

Assiette jambon et melon

9,90€ TTC

Tatin d'endive
et saints jacques poêlées

12,90€ TTC

Œuf parfait,
poêlée de légumes estival, crème de comté et croûtons

11,90€ TTC

Planche dégustation,
pour 1 personne

11,90€ TTC

ou 2 personnes

21,90€ TTC

-Plats-

Magret de canard,

au miel et au thym et son gratin dauphinois

24,90€ TTC env 300g

19,90€ TTC env 150g

Filet de Bœuf,

sauce forestière flambé au cognac, poêlée d'asperges et pommes de terre rôties.

29,90€ TTC env 200g

Entrecôte Maturée,

sauce au poivre ou gratinée au bleu d'Auvergne, frites maison et salade

28,90€ TTC env 300g

Gambas marinées à la plancha et Saints Jacques poêlées

duo de risotto et poêlée de légumes estival

24,50€ TTC

Bavette marinée,

accompagnée de frites maison et de salade

18,90€ TTC env 200g

Le plat Mijoté du Chef,

19,90€ TTC

Filet de Bar,

sauce vierge aux fruits exotiques, purée de pomme de terre et poêlée de légumes estival

18,90€ TTC

Ravioles à la truffe d'été, asperges et champignons poêlés

19,90€ TTC

Salade Terre et Mer,

saint jacques, gambas, lard grillé, asperges, tomates et salade

19,90€ TTC

Salade Estivale,

burrata, pesto de roquette, jambon cru, melon, tomates et salade

18,90€ TTC

Camembert rôti,

salade, tomates, pommes de terre rôties et charcuteries

19,90€ TTC

-Desserts-

Duo de fromages

5,90€ TTC

Brioche perdue, caramel au beurre salé et glace cookie et caramel

7,90€ TTC

Café gourmand

8,50€ TTC

Café douceur

5,90€ TTC

Farandole de desserts

8,90€ TTC

Fontainebleau aux fraises

6,90€ TTC

Crème brûlée du moment

6,90€ TTC

Nougat glacé abricot sec et pistache et son coulis de fruits rouges

7,90€ TTC

Profiteroles

6,90€ TTC

Tiramisu du moment

7,90€ TTC

Mi-cuit au chocolat, coulis de fruits rouges et glace framboise

7,90€ TTC

Tous nos desserts sont faits maison

-Coupes glacées-



Dame blanche,

2 boules vanille, chocolat fondu et crème fouettée

7,50€ TTC

Coupe fraise melba,

1 boule fraise, 1 boule vanille, morceaux de fraises, coulis de fraise et crème fouettée

7,50€ TTC

Coupe griotte,

2 boules cheesecake myrtille, griotte et crème fouettée

7,50€ TTC

Café liégeois,

2 boules café, café, crème fouettée et cacao en poudre

7,50€ TTC

Chocolat liégeois,

2 boules chocolat noir, chocolat fondu, crème fouettée et cacao en poudre

7,50€ TTC

Coupe cookie,

1 boule cookie et caramel, 1 boule vanille, morceaux de cookie, chocolat fondu et crème fouettée

7,50€ TTC

Coupe colonel,

2 boules citron et Vodka (2cl)

8,90€ TTC

1 boule 3,50€ TTC

2 boules 6,50€ TTC

3 boules 8,90€ TTC

Parfum de glaces et de crèmes glacées

Vanille, chocolat noir, fraise, menthe avec copeaux de chocolat, caramel, café, noix de coco, pistache, noisette, cheesecake myrtille, fleur de lait, sirop d'érable-noix, cookie et caramel

Parfum de sorbets

Citron, cassis, framboise, mangue, fruit de la passion

-Menu enfant-
(- de 12 ans) 9,50€ TTC

Filet de bar pané *accompagné de frites*

ou

Tagliatelles *carbonara*

Mi-cuit au chocolat

ou

Glace

Sodas, jus *aux choix*

-Menu à 32€-

Entrées au choix:

- *Salade de l'entracte salade, tomate, asperges, lard grillé et toast de saint marcelin -*
- *Gaspacho de tomates, burrata, roquette, crumble de parmesan et pesto de roquette -*
 - *Gratin d'aubergine à la crème de burrata -*
 - *Assiette jambon et melon -*

Plats au choix:

- *Camembert rôti, salade, tomates, pommes de terre rôties et charcuteries-*
- *Magret de canard (env 150g) au miel et au thym et son gratin dauphinois -*
 - *Filet de Bar, sauce vierge aux fruits exotiques, purée de pomme de terre et poêlée de légumes estival -*
 - *Bavette marinée accompagnée de frites maison et de salade -*
 - *Mijoté du Chef -*
 - *Ravioles à la truffe d'été, asperges et champignons poêlés -*
- *Salade Terre et Mer, saint jacques, gambas, lard grillé, asperges, tomates et salade -*
- *Salade Estivale, burrata, pesto de roquette, jambon cru, melon, tomates et salade -*

Desserts au choix:

Dessert aux choix à la carte

-Menu à 42€-

Entrées au choix:

- *Terrine de foie gras de Canard mi-cuit au Sauterne, aux abricots secs, aux pistaches et pain de campagne -*
- *Planche dégustation -*
- *Tatin d'endive et saints jacques poêlées -*
- *Œuf parfait, poêlée de légumes estival, crème de comté et croûtons -*

Plats au choix:

- *Magret de canard (env 300g) au miel et au thym et son gratin dauphinois -*
- *Gambas marinées à la plancha et Saints Jacques poêlées, duo de risotto et poêlée de légumes estival -*
- *Filet de Bœuf, sauce forestière flambé au cognac, poêlée d'asperges et pommes de terre rôties -*
- *Entrecôte maturée sauce au poivre ou gratinée au bleu d'Auvergne, frites maison et salade -*

Desserts au choix:

Dessert aux choix à la carte