



Menu Semaine

21,90€

Du mercredi au vendredi midi

Non servi :

le week-end, les veilles et jours de fêtes



Entrée

Crèmeux de tomates façon gaspacho au jambon de pays et coriandre

ou

Burrata au pistou et pignons de pain grillé

ou

Entrée du moment

Plat principal

Suggestion du moment

ou

Poisson du marché

Fromage ou dessert

Assiette de 3 fromages

ou

Verrine aux fraises et spéculos

ou

Pavlova aux fruits de saison et coulis d'abricot, glace yaourt

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte.

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Menu Découverte



33,90€

Entrée

Gaspacho de tomates et sa burrata au pistou

ou

Tartare de petites noix de St Jacques au citron et huile d'olives

ou

Melon au magret de canard fumé et son sorbet

Plat principal

Dos de cabillaud rôti sauce vierge

ou

Magret de canard à l'orange

ou

Côte de cochon français aux brisures de morilles

Fromages

Fromages provenant de nos régions

ou

Salade aux dés de brebis et chèvre

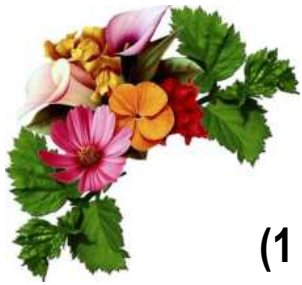
Desserts

Nous vous proposons de consulter notre carte.
Les desserts sont à commander en début de repas.

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte.

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.



Menu Gastronomique

43,90€



(1 entrée, 1 deuxième entrée, 1 plat, fromage, dessert)

Ce menu vous est proposé à 40,90€
sans la deuxième entrée



Entrée

Foie gras frais «maison» et son chutney de fruits

ou

Fricassée de ris de veau et scampi (langoustine)
au Noilly Prat

Deuxième entrée

Tartare de petites noix de St Jacques

Plat principal

Filet de daurade royale, tomates confites, à l'huile d'olives

ou

Emincé de pluma de porc aux champignons

Fromages

Fromages provenant de nos régions

ou

Salade de brebis et chèvre

Desserts

Pour vos Desserts, nous vous proposons de
consulter notre carte.

Les desserts sont à commander en début de repas

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours
assurer l'intégralité de nos plats.



Menu Dégustation

53€

**Ce menu vous est servi en petite quantité
et non servi après 21h**



Foie gras frais de canard et son chutney de fruits

Tartare de noix de St Jacques au citron et huile d'olives

Duo de cabillaud et daurade royale

Douceur des Plantes

Trio de viandes (pluma, magret, ris de veau) aux morilles

Fromages provenant de nos régions

ou

Salade de brebis et chèvre

Farandole des desserts

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte

Prix net service compris

**Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours
assurer l'intégralité de nos plats.**



La carte



Les entrées :

Foie gras frais maison et chutney de fruits	23€
Croustade de noix de St Jacques en tartare	20€
Melon et magret de canard fumé et son sorbet	18€
Gaspacho de tomates et pignons de pain grillés	15€

Les poissons :

Noix de St Jacques au beurre légèrement salé	24€
Filet de daurade royale sauce vierge	20€
Dos de cabillaud aux tomates confites	20€
Panaché de poissons	20€

Les viandes :

Cocotte de ris de veau	29€
Magret de canard aux morilles	20€
Côte de cochon française aux herbes	20€
Pluma de cochon rôti	20€

Les fromages :

Fromages provenant de nos régions	9€
Salade de brebis et chèvre	8€

Les desserts :

à commander en début de repas	8€
-------------------------------	----

Suggestion du Chef

Le mix-grill de la mer 22€
(1/2 homard et les poissons de la carte)

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

La carte des Desserts

8€

à commander en début de repas



Verrine aux fraises et spéculos

Pavlova aux fruits de saison et coulis d'abricot, glace yaourt

**Profiteroles glace (vanille ou pistaches)
au chocolat chaud et amandes grillées**

Farandole des desserts

Sorbet pommes vertes et son alcool

Sorbet de mangue au champagne



Prix net service compris

**Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours
assurer l'intégralité de nos plats.**

A consulter : Les allergies

Extrait du décret des allergènes n° 2015-447 du 17 avril 2015 donne les modalités de l'obligation d'informer les consommateurs de la présence des allergènes dans les produits non-emballés

(les plats au restaurant..)

Les allergènes sont :

- céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine...)
- crustacés et produits à base de crustacés
- œufs et produits à base d'œufs
- poissons et produits à base de poissons
- arachides et produits à base d'arachides
- soja et produits à base de soja
- lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache...)
- céleri et produits à base de céleri
- moutarde et produits à base de moutarde
- graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)
- lupin et produits à base de lupin
- mollusques et produits à base de mollusques

.....

Ce décret est à disposition

**Pour tout problème d'allergie, nous prévenir
à votre réservation ou à votre arrivée**

Menu Junior (jusqu'à 12 ans) proposé par le Chef

10€ (1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

Prix net service compris

Carte des vins avec le QR code sur table



(version carte uniquement)

Notre sélection de vins au verre



Vins blancs

Cheverny AOC

5,50€

Vins rouges

Cheverny AOC

5,50€

Côtes du Rhône AOC

6,50€

Lussac St Emilion AOC

7,00€



Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.