

CARTE

Entrée

<i>Le foie gras de canard en terrine au pineau et le mi -cuit au sel et piment d'espelette, confit d'oignons et toast</i>	<i>11,00€</i>
<i>Saumon fumé maison, jus d'oseille, biscotte maison, et julienne de betterave</i>	<i>10,00€</i>
<i>Bisque maison de langoustine et sa brochette croustillante</i>	<i>11,00€</i>
<i>Salade de caille et de crevettes sauvages au jus corsé et balsamique</i>	<i>12,00€</i>
<i>Salade de toast de brioche maison au Chabichou fumé, caramel de miel</i>	<i>9,00€</i>

Poissons

<i>Noix de coquilles saint Jacques, sauce au vouvray, fondue de poireaux et asperges vertes</i>	<i>19,00€</i>
<i>Blanquette de lotte aux abricots, boulghour aux amandes grillées</i>	<i>17,00€</i>
<i>Encornets farcis aux piquillos, risotto corsé</i>	<i>16,00€</i>
<i>Daurade royale, sauce du vigneron et Tâtin de légumes à la provençale</i>	<i>17,00€</i>

Viandes

<i>Magret de canard aux miel et xérès, patates douces sautées</i>	<i>18,00€</i>
<i>Filet mignon de veau, sauce au pineau, champignons, ragout de panais</i>	<i>18,00€</i>
<i>L'entrecôte de bœuf juste à la fleur de sel, (servi bleu ou saignante) tomate provençale et grosses frites maison</i>	<i>17,00€</i>
<i>Le filet de bœuf juste à fleur de sel, (servi bleu ou saignant) tomate provençale et grosses frites maison (supplément formule +5euros)</i>	<i>23,00€</i>
<i>Duo d'agneau: l'épaule de sept heures et sa côtelette grillée, semoule</i>	<i>17,00€</i>
<i>Bœuf de race Limousine , livré par la maison Bellivier de Roumazieres Loubert Veau certifié VBF, livré par la maison Caluaud de Saint Claud</i>	
<i>Assiette de fromages et salade</i>	<i>5,00€</i>

Desserts

Nous vous remercions de commander vos desserts en début de repas

<i>Gratin de poire au muscat et crème glacé au spéculos</i>	<i>7,00€</i>
<i>Moelleux au chocolat son coeur coulant à la framboise, glace au piment d'espelette</i>	<i>7,00€</i>
<i>Beignet de sorbet cassis, espuma de cassis et sauce de chocolat blanc</i>	<i>7,00€</i>
<i>Le classic opéra maison et sorbet poire william</i>	<i>7,00€</i>
<i>Pain perdu de pain d'épice maison, carpaccio d'ananas</i>	<i>7,00€</i>

*Menu à 18 euros hors boisson**

ou

*Menu à 24 euros boissons comprises***

(1 kir, 2 verres de vin et 1 café)

Salade de petites seiches en persillades

Onglet de veau sauce forestière et sa garniture

Soufflé au chocolat et mouillettes de pain d'épices

Tout changement entraînera un supplément de:

- entrée à la carte plus 3 euros*
- plat à la carte plus 6 euros*
- dessert à la carte plus 3 euros*
- grand café ou thé ou café lait plus 0,50 euros*
- apéritif, supplément selon la boisson commandée*
- café, supplément selon le café commandé*

Nos formules à choisir dans la cartes

Formules à 22 euros : entrée et plat ou plat et dessert

Formule à 29 euros : entrée, plat et dessert

Formule à 41 euros : entrée, poisson, viande et dessert

*Menu du jour à 13 euros hors boisson (demander
l'ardoise)*

servi du lundi au vendredi, midi et soir

*Pour les enfants, un menu à 8,50 euros vous est proposé
avec une boisson, un plat et un dessert (jusqu'à 10 ans)*

*Les plats que nous vous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et
peuvent, par conséquent, nous faire défaut*

Prix net, service compris, hors boisson.