

Menu à 30 € (entrée + poisson ou viande)
Menu à 40 € (entrée + poisson + viande)

Foie gras frais maison cuit au torchon
Foie gras served with a toast

OU

Tataki de thon mariné au jus de citron vert,
soja et gingembre
Tuna served with a lime, ginger and soya sauce

Filet de bar à la crème de balsamique
Fillet of bass, served with a balsamic cream sauce

OU

Pavé d'omble chevalier au velouté d'écrevisses
Thick steak char, served with crayfish cream sauce

Pièce du boucher, sauce marchand de vin
Limousine beef, served with a red win sauce

OU

Filet de canette à la crème d'estragon
Duckling fillet, served with a tarragon cream sauce

Fromages

A selection of cheeses

Dessert au choix sur la carte

Dessert as you prefer in the carte

Menu du Terroir
Menu à 24 €

Rose de saumon mariné,
vinaigrette au miel et huile de noix

Marinated salmon, served with honey and walnuts oil sauce

Côte de cochon au velouté de châtaignes

Pig catlet, served with a chestnuts cream sauce

Délice glacé à la liqueur de pomme

Ice apple liqueur parfait

Menu sans gluten
Menu à 27 €

Fraicheur de queues d'écrevisses, vinaigrette au miel et balsamique

Salad of crayfish, served with a honey and balsamic sauce

OU

Parmentier de porcelet, vinaigrette de vieux vin

Potatoes and pork potted meat, served with an old red win sauce

Pièce du boucher, crème de moutarde

Limousine beef, served with a mustard cream sauce

OU

Dos de bonite, vinaigrette au basilic

Back tuna, served with basil vinaigrette sauce

Soupe de griottes

Soup cherries

ou

Charlotte à la rhubarbe

Rhubarb charlotte

Menu à 17 €

(Sauf dimanche et jours fériés)

Crèmeux de bleu d'Auvergne en verdurette,
vinaigrette miel et balsamique

Cream of bleu cheese, served with à balsamic sauce

OU

Parmentier de porcelet,
vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Potatoes and pork potted meat, served with a Meaux mustard

Manchons de canard au romarin

Piece of duck, served with a rosemary sauce

OU

Filet de daurade sébaste, sauce amande

Fillet of sea bream, served with an almond cream sauce

Parfait glacé au café

Ice coffee parfait

OU

Profiteroles aux fruits rouges

Profiteroles, served with à red fruits

Menu enfant 12 €

(Jusqu'à 12 ans)

Terrine maison

Steack haché

OU

Blanc de volaille

Dessert

Potages

Soups

Gaspacho <i>Gazpacho</i>	10,00 €
-----------------------------	---------

Salades

salad

Salade fromagère <i>Cheese salad</i>	17,00 €
---	---------

Salade Terroir <i>Salad, served with poultry gizzard and bacon</i>	17,00 €
---	---------

Plats végétariens / végétaliens

Vegetarian food

Tatin de légumes sur son lit de salade <i>Vegetable pie</i>	12,00 €
--	---------

Steak de légumes <i>Vegetable steak</i>	15,00 €
--	---------

Entrées

Starters

Terrine de campagne maison <i>Home made terrine</i>	12,00 €
--	---------

Rose de saumon mariné, vinaigrette au miel et huile de noix <i>Marinated salmon, served with honey and walnuts oil sauce</i>	15,00 €
---	---------

 mes élections du terroir Foie gras frais maison <i>Foie gras, served with a toast</i>	17,00 €
--	---------

Tataki de thon mariné au jus de citron vert, soja et gingembre <i>Tuna, served with a lime, ginger and soya sauce</i>	15,00 €
--	---------

Fraicheur de queues d'écrevisses, vinaigrette au miel et balsamique <i>Salad of crayfish, served with a honey and balsamic sauce</i>	16,00 €
---	---------

Poissons

Fishes

Le dos de bonite, vinaigrette au basilic <i>Back tuna, served with basil vinaigrette sauce</i>	20,00 €
---	---------

Filet de bar à la crème de balsamique <i>Fillet of bass, served with a balsamic cream sauce</i>	22,00 €
--	---------

Pavé d'omble chevalier au velouté d'écrevisses <i>Thick steak, served with a crayfish sauce</i>	20,00 €
--	---------

Dos de brochet au velouté d'amande <i>Back of pike, served with à almond cream sauce</i>	22,00 €
---	---------

Filet de St Pierre à la crème d'estragon <i>Fillet of john dory, served with a tarragon cream sauce</i>	25,00 €
--	---------

Viandes Meats

mes du	élections terroir	Pièce du boucher, sauce marchand de vin <i>Piece of beef, served with a red win sauce</i>	24,00 €
mes du	élections terroir	Filet de canette à la crème d'estragon <i>Duckling fillet, served with a tarragon sauce</i>	24,00 €
		Filet d'agneau à la crème de balsamique <i>Lamb fillet, served with a balsamic cream sauce</i>	30,00 €
		Tournedos de veau aux écrevisses <i>Veal tournedos, served with crayfish</i>	30,00 €
		Côte de cochon au velouté de châtaignes <i>Pig catlet, served with a chestnuts cream sauce</i>	24,00 €

Fromages et desserts Cheese and sweets

(merci de bien vouloir préciser votre choix lors de la prise de commande)
(please specify your choice while ordering)

		Plateau de fromages <i>A selection of cheeses</i>	7,50 €
mes du	élections terroir	Crème glacée régionale (noix et châtaignes) <i>Chestnuts and walnuts ice cream</i>	5,50 €
		Crème glacée ou sorbet <i>Ice cream or sorbet</i>	5.50 €
		Crème brûlée aux cookies <i>Cookies cream dessert</i>	7,00 €
		Bavarois à l'abricot <i>Apricot bavarois</i>	7,00 €
		Charlotte à la rhubarbe <i>Rhubarb charlotte</i>	8,00 €
		Soupe de griottes <i>Soup cherries</i>	8,00 €
		Macaron et sa crème au caramel beurre salé <i>Macaroon, served with a salt butter caramel cream</i>	9,00 €
		Tartelette à la crème de pistache et framboises <i>Tartlet, served with pistachio cream and raspberry</i>	9,00 €