



Horaires d'ouverture du Restaurant :

Mardi soir

Mercredi soir

Jeudi soir

Vendredi midi et soir

Samedi midi et soir

Dimanche midi et soir

Fermé le Lundi toute la journée et  
pour les déjeuner du Mardi, Mercredi et Jeudi

# MENU DES CHAMPS

Prix net : 59 €

Croque en bouche

\*\*\*\*

Surprise en premier temps

\*\*\*\*

L'œuf façon meurette a l'anguille fumé,  
mouillette au beurre et ail noir

ou

Cassolette de crevettes bleu  
lait de coco et curry rouge

\*\*\*\*

”

Dos de lieu noir

riz vénéré et riz soufflé, émulsion de coquillages

ou

Colvert en deux cuisson,  
mousseline de céleri et légumes anciens

\*\*\*\*

Assortiment de fromage

ou

Dessert au choix  
(A choisir en début de repas)

\*\*\*\*

Douceurs

# MENU DES PRES

Prix net : 79 €

Croque en bouche

\*\*\*\*

Surprise en premier temps

\*\*\*\*

Escalope de foie gras poêlé aux cèpes

ou

Tatare de Saint-Jacques et grenade,  
l'huile d'argan et coriandre

\*\*\*\*

Mitonnée de Mitonnée de perdreau,  
embeurrée de choux et chanterelles

ou

Supreme de turbot,  
risotto de céleri et sauce crémeuse de chorizo

\*\*\*\*

Assortiment de fromage

\*\*\*\*

Dessert au choix  
(A choisir en début de repas)

\*\*\*\*

Douceurs

## A LA CARTE

L'œuf façon meurette a l'anguille fumé,  
Mouillette au beurre et ail noir  
25 €

Escalope de foie gras poêlé aux cèpes  
30 €

Cassolette de crevettes bleu,  
lait de coco et curry rouge  
30 €

Tatare de Saint-Jacques et grenade,  
l'huile d'argan et coriandre  
35 €

Jambon sec de l'Aveyron, pain tomate à l'ail  
30 €

Cassolette de Cèpes a la provençale  
25€

# A LA CARTE

Dos de lieu noir  
riz vénéré et riz soufflé, émulsion de coquillages  
35 €

Poêlée de belles grenouilles en persillade  
55 €

Supreme de turbot,  
risotto de céleri et sauce crémeuse de chorizo  
48 €

Colvert en deux cuisson,  
mousseline de céleri et légumes anciens  
35 €

Mitonnée de perdreau,  
embeurrée de choux et chanterelles  
40 €

Mitonnée de rognon de veau en persillade (UE)  
38 €

Emincée de filet de bœuf de Salers  
façon Stroganoff  
50 €

# LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Assortiment de fromage

20 €

Feuillantine chocolat- pralin, chantilly au café et noisettes croustillante

20 €

Poire poché a la nougatine, caramel de coriandre

Et crème glacée à la vanille

20 €

Baba flambé au Rhum grand classique

20 €

Soufflé chaud au grand marnier

20 €

Pithiviers aux griottines

mousseline de crème anglaise au kirsch

20 €

Le Tableau de la présence des allergènes est  
à votre disposition sur demande