Nos entrées, plats et desserts sont fait maison à l'exception des glaces et sorbets.

Menu à 20.60 Euros

Charcuteries maison : terrine aux foies de volailles et madère
Rillettes au confit de canard, terrine au chevreuil et au calvados
Confiture de pommes, d'oignons et de pruneaux à l'orange

Ou

Mousseline chaude de limande sole au saumon et aux fruits de mer
Sauce crème à la ciboulette

Ou

Rillettes de lotte au Riesling
Saumon de Norvège et filet de maquereau fumé maison
Toasts et sauce mousseuse au fromage blanc

Ou Supplément 1.00 €
Terrine au chapon et au foie gras de canard
Confiture de pommes, d'oignons et de pruneaux à l'orange

~***~

Entrecôte de bœuf sauce au poivre rose, Pomme de terre gratinée
Légumes de saison

Ou

Civet de biche au vin de Cahors tagliatelles fraiches, légumes de saison

Ou

Mijoté de noix de veau à la crème au Riesling et à la tomate fraiche
Printanière de légumes

Ou

Filet de mérou à la concassée de tomates aux courgettes et poivrons rouges
Rizotto aux curcumin et aux moules de hollande

~***~

Assiette de fromages Ou notre carte des desserts
Ou aumônière croustillante sur salade composée aux noix

~***~

Assiette de fromages et notre carte des Desserts Supplément 3.00 €

~***~

Aumônière croustillante de Brie sur salade composée aux noix
Et notre carte des Desserts Supplément 3.00 €

Formule à 26.00 Euros

(Apéritif, vins et café compris)

Formule ne pouvant être servie avec d'autres menus ou la carte

Aucune modification n'est possible

Apéritif maison façon sangria et ses mignardises

Ou

Cocktail sans alcool et ses mignardises

Rillettes de lotte au Riesling

Saumon de Norvège et filet de maquereau fumé maison

Toasts, sauce mousseuse au fromage blanc

Ou

Terrine au chevreuil et au Calvados

Rillettes au confit de canard Filet de porc fumé

Confiture de pommes, d'oignons et de pruneaux à l'orange

~***~

Assiette composée : Fricassée de poulet façon coq au vin

Et de veau à la concassée de tomate crémée

Ou

Cote de porc fermier label rouge grillée, Gratin Dauphinois

Ou

Escalope de saumon poêlée crème à la bisque de langoustines

Rizotto aux curcumin et aux moules de hollande

~***~

Dessert du jour

Vin de L'Ardèche blanc: : Cépage Grenache Sauvignon 2013

Vin de la principauté d'orange rouge : Château Mongin

Café

Menu à 15.00 Euros

(Servi le midi du mardi au vendredi midi)

Salade composée aux foies de volailles aux gésiers confits

Et aux haricots Soissons

Ou

Rillettes de lotte et saumon fumé maison Ou Entrée du jour Ou

Sardines de Bretagne Grillées beurre citronnée au cerfeuil sauvage

~***~

Fricassée de poulet en tajine aux raisins et aux pruneaux ou

Quenelle de merlan et filet de lieu noir en gratin aux moules de hollande

Ou Poisson du jour Ou Plat du jour

~***~

Dessert du jour Ou Fromage Ou Café

Menu à 28.00 Euros

Filet de porc fumé maison, copeaux de parmesan, cœur d'artichaut
Concassée de tomates cœur de bœuf en vinaigrette au basilic
Salade mélangée aux fruits secs

Où

Toasts au foie gras de canard
Poêlée de pleurotes, girolles, pieds de mouron et champignons de Paris

Où

Foie gras de canard maison en gelée de xérès
Toasts, confiture de pommes, d'oignons et de pruneaux à l'orange

Où

Croustade feuilletée au ris de veau et au chapon
Sauce crème à la ciboulette

Où

Saumon de Norvège fumé maison
Toasts et sauce mousseuse au fromage blanc

~***~

Faux filet de bœuf Français, sauce au poivre gris

Pomme de terre gratinée et légumes de saison

Où

Cote de veau du Limousin poêlée jus réduit au Marsala
Gratin Dauphinois et légumes de saison

Où

Canard en 2 façons : La cuisse confite, le filet rôti sauce poivrade
Gratin Dauphinois et légumes de saison

Où

Filet de turbot poêlé, beurre citronné au cerfeuil sauvage
Rizotto aux crevettes, moules de Hollande et coquilles St Jacques

Ou Supplément 3.80 €
Ris de veau braisé en cocotte, oignons rissolés raisins de Corinthe
Pleurotes et champignons de Paris, sauce crème à la ciboulette

~**~

Assiette de fromages Ou notre carte des Desserts
Ou aumônière croustillante sur salade composée aux noix

~**~

Assiette de fromages et notre carte des Desserts Supplément 3.00 €

~**~

Aumônière croustillante de Brie sur salade composée aux noix
Et notre carte des Desserts Supplément 3.00 €

Nos entrées, plats et desserts sont fait maison à l'exception des glaces et sorbets.

MENUS SAMEDI SOIR ET DIMANCHE MIDI

Menu à 29.50 Euros

Terrine au chapon et au foie gras de canard
Confiture de pommes, d'oignons et de pruneaux à l'orange
Ou
Rillettes de lotte, saumon de Norvège et filet de maquereau fumé maison
Toasts et sauce mousseuse au fromage blanc
Ou
Quenelle de sole et de merlan en gratin
Aux coquilles St Jacques crevettes et moules de hollande
Sauce très légèrement crémée à la bisque de langoustines
Ou
Poêlon panaché : Coques et duxelles de légumes crémée
Coquilles St Jacques à la bisque de langoustines crevettes façon Basquaise
Escargots façon Bourguignonne

~***~

Tranches d'Entrecôte de bœuf Français rôti, sauce au poivre gris
Pomme de terre gratinée et légumes de saison
Ou
Civet de biche au vin de Cahors
Tagliatelles fraiches et légumes de saison
Ou
Filet d'Espadon façon Basquaise
A la concassée de tomates aux courgettes et poivrons rouges,printanière de légumes
Ou
Mijoté de joue de bœuf au vin du Beaujolais
Blanc de poulet façon thaï au lait de coco et au curry rouge
Ou
Filet de daurade royale crème réduite au Riesling
Rizotto au curcumin aux crevettes et aux moules de bouchot
Ou Supplément 2.00 €uros
Filet de turbot poêlé, sauce mousseline, printanière de légumes

~**~

Assiette de fromages Ou Aumônière croustillante de Brie
Ou notre carte des Desserts

~**~

Assiette de fromages Ou Aumônière croustillante de Brie
Et notre carte des Desserts Supplément 3.00 €uros

Menu à 33.50 Euros

Foie gras de canard maison en gelée de xérès
Confiture de pommes d'oignons et de pruneaux à l'orange

Où

Croustade feuilletée au ris de veau et au chapon
Sauce crème à la ciboulette

Où

Saumon de Norvège fumé maison
Toasts sauce mousseuse au fromage blanc

Où

Les trois gambas poêlées
à la concassée de tomates aux courgettes et poivrons rouge
Et coquilles St Jacques en gratin au sabayon de Muscadet

~***~

Faux Filet de bœuf Charolais grillée, sauce au poivre gris
Pomme de terre gratinée et légumes de saison

Où

Médaillons de noix de veau poêlés Jus réduit au Marsala
Gratin Dauphinois et légumes de saison

Où

Canard en 2 façons :
Le magret rôti sauce légèrement crémée au Marsala
La cuisse confite, gratin Dauphinois et légumes de saison

Ou Supplément 3.80 €
Ris de veau braisé en cocotte, oignons rissolés raisins de Corinthe
Pleurotes et champignons de Paris, sauce crème à la ciboulette

Où

Filet de turbot poêlé, sauce mousseline Printanière de légumes
Rizotto au curcumin aux crevettes et aux moules de bouchot

~**~

Assiette de fromages Ou Aumônière croustillante de Brie
Ou notre carte des Desserts

~**~

Assiette de fromages Ou Aumônière croustillante de Brie
Et notre carte des Desserts Supplément 3.00 €uros