

Menu Gourmand

Servi au diner du jeudi au samedi de 19h30 à 21h, le samedi et dimanche de 12h à 13h30

Entrée - Plat ou Plat - Dessert à 29 € - Entrée - Plat - Dessert à 32 €

Les Entrées gourmandes:

Tarte tatin d'endives, caramel de betterave et crème de chèvre

Velouté de panais aux châtaignes, noisettes et raviole de foie gras

Fruite fumée, crème de raifort citronnée sur sa galette feuilletée

Les Plats gourmands :

Carpaccio de bœuf au pesto, tapenade, frites et salade

Médailillon de volaille, crème de reblochon et purée de patates douces

Filet de merlu, bisque de langoustines et perles de pâte et butternut

Paleron de veau, sauce bordelaise et légumes de saison

Les Desserts gourmands :

Assiette de fromages

Brioche perdue, glace et coulis de caramel (à commander en début de repas)

Tarte aux poires tiédie

Gros chou profiterole, sauce chocolat

Pavlova à l'ananas, crémeux passion

Les prix sont nets

A la carte :

Les entrées :

Wrap de jambon de pays et guacamole : 13€

Oeufs mayonnaise à la truffe : 14€ (+2€)

Foie gras mi-cuit de canard, chutney : 15€ (+7€)

Les plats du menu gourmand seuls : 20€

Camembert rôti, charcuterie et pommes de terre grenaille : 19€ (+3€)

Burger gourmand (bun, steak haché, cheddar, salade, oignons, lard), frites : 18€ (+3€)

Tartare de bœuf charolais au couteau préparé, pommes de terre confites et salade : 20€ (+3€)

Entrecôte grillée, sauce du moment, frites et salade : 25€ (+8€)

Saint-Jacques poêlées à la crème de Noilly Prat et risotto crémeux : 25€ (+8€)

(Supplément si modifié dans le menu à 32€)

Les desserts du menu gourmand : 10€

Coupe de glaces : 2 boules : 6€ ou 3 boules : 8€ / Supp. Chantilly ou Chocolat +2€

(Vanille, caramel, rhum raison, mangue, framboise, citron)

Colonel : 2 boules de sorbet citron et vodka : 10€

Affogato au Bailey's (glace vanille, espresso et Baileys) : 10€

Menu enfant ~10 ans à 12€

Steak haché ou poisson du jour, frites ou poêlée de légumes

Une boule de glace vanille, caramel ou framboise

Les prix sont nets