

Choisissez dans votre pause gourmande
votre entrée, votre plat et votre dessert

43 euros (hors boissons et fromages)

Entrées...

Tranche de foie gras mi-cuit, quintessence de vinaigre balsamique <i>Home made duck liver, balsamic vinegar</i>	18
Velouté d'asperges vertes, mascarpone <i>Green asparagus soup, mascarpone</i>	14
Effeillé de melon, parfumé au gingembre <i>Slice melon and ginger</i>	16
Gaspacho vert, bruschetta de tomates <i>Green gaspacho, tomatoes bruschetta</i>	14
Le retour du marché <i>Suggestion of the moment</i>	15

Plats...

Dos de cabillaud rôti, cueillette de légumes aux herbes potagères <i>Roasted cod fish, mixte vegetables</i>	23
Saumon mi-fumé servi tiède, pulpe d'asperges, émulsion à la citronnelle <i>Salmon served warm, asparagus pulp, citronella emulsion</i>	22
Tournedos de boeuf poêlé, sauce vin rouge, pommes grenailles au beurre salé <i>Beef pan-fry, red wine sauce, "grenaille" potatoes with salt butter</i>	24
Magret de canard poêlé aux pleurotes, sucs aux épices <i>Fillet of fattened duck with mushrooms, spices sauce</i>	21
Le retour du marché <i>Suggestion of the moment</i>	20

Fromages...

Sélection de notre maître fromager <i>Cheeses plate of the moment</i>	10
--	----

Desserts...

Dégustation de sorbets et glaces <i>Assortment of sherbets and ice-cream</i>	12
Fondant au chocolat, sorbet à la griotte <i>Melting chocolate cake, dark red morello sherbet</i>	12
Assiette de fruits frais de saison <i>Plate of fresh fruits</i>	12
Le retour du marché gourmand <i>Suggestion of the moment</i>	10

Nos assiettes gourmandes froides... (hors formule)

Ardoise Côté terre (foie gras, sélection de jambon cru et cuit, rosette, chorizo, pain poilane) <i>Large plate with duck liver, cured sausage, ham, spicy sausage and poilane bread</i>	25
Ardoise Côté mer (saumon fumé, saumon mariné, tartare de gambas, queues d'écrevisse, blinis) <i>Large plate with smoked salmon, marinated salmon, gambas tartar, crayfish and blinis</i>	25

VINS AU VERRE (12,5 cl)

Vins Blancs

A.O.C Champagne	
Mumm «Cordon rouge» Brut	13 €
Mumm « Cordon rosé » Brut	15 €
A.O.C de la Bourgogne	
Petit Chablis dom. G. Tremblay	10 €
A.O.C des Côtes du Rhône	
Côtes du Rhône « Belleruche » dom. Chapoutier	8 €
A.O.C Côteaux du Languedoc	
Château La Negly « La Falaise »	13 €
A.O.C Graves	
Château Peyragué	8 €
A.O.C du Val de Loire	
Cheverny dom. des Huards	8 €
Cheverny « La Haute Pinglerie » dom. des Huards	10 €

Vins Rouges

A.O.C Jura	
Côtes du Jura « Sélection » dom. Grand	9 €
A.O.C du Val de Loire	
Saumur Champigny « Lena » Filliatreau	10 €
Cheverny « Le Pressoir » dom. des Huards	8 €
A.O.C du Bordelais	
Château Pontac-Gadet Medoc	10 €
Château Haut-Mousseau « Côtes de Bourg »	9 €
A.O.C Côteaux du Languedoc	
Les Complices de Puech-Haut	9 €
A.O.C des Côtes du Rhône	
Côtes du Rhône « Belleruche » dom. Chapoutier	8 €

Vins de dessert

Tokaji Château Dereszla Muskotaly « demi-doux Hongrie »	10 €
Maury 10 ans Mas Amiel (vin doux naturel)	12 €

Notre carte des vins est à votre disposition