

A la Carte :

Entrées :

<i>Velouté de maïs, magret fumé et maïs soufflés aux épices</i>	11€
<i>Bouchée aux champignons, châtaignes et crème d'ail</i>	11€
<i>Marbré de foie gras maison, confiture quetsches et cannelle</i>	15€
<i>Terre et Mer de cochon et poulpe, écume de coquillages</i>	14€
<i>Gratin d'huîtres à la florentine</i>	14€

Plats :

<i>Matelote de raie pochée au Riesling, choucroute et pomme de terre</i>	16€
<i>Risotto de sarrasin, déclinaison de betteraves, parmesan et roquette</i>	15€
<i>Pôti de veau rosé, légumes racines, grenailles confites, mousseline de betterave</i>	18€
<i>Pavé de sandre en croûte de noisette, sarrasin et courge rôtie à la muscade</i>	19€
<i>Jarret de taureau confit au vin rouge façon grand-mère, carottes, champignons et oignons grelots, écrasé de pommes de terre au beurre fumé</i>	Pour deux pers : 38€ Pour une pers : 30€

Fromages :

<i>Assiette de fromages</i>	9€
<i>Demi-crottin de chèvre de Peillac, miel et confiture</i>	9€

Desserts :

<i>Marronnier et gel de cassis</i>	8€
<i>Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé et glace vanille</i>	8€
<i>Crousti coulant chocolat, praliné noisette, glace au yaourt</i>	9€
<i>Dôme poire et cardamome, croûtons de pain d'épices</i>	9€
<i>Age de fruits exotiques, biscuit madeleine et sorbet citron vert</i>	9€
<i>Café ou Thé gourmand</i>	9,50€

Menu Monet

ENTRÉE, PLAT, DESSERT OU FROMAGE : 29,90€

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT : 35,00€

*V*elouté de maïs, magret fumé et maïs soufflés aux épices

OU

*B*ouchée aux champignons d'automne, châtaignes et crème d'ail

❧ ❧

*M*atelote de raie pochée au Riesling,

choucroute et pomme de terre, bouillon monté au beurre

OU

*R*isotto de sarrasin, déclinaison de betteraves, parmesan et roquette

❧ ❧

*A*ssiette de fromages

OU

*D*emi-crottin de chèvre de Peillac, confiture de figue

❧ ❧

*M*arronnier et gel de cassis

OU

*T*arte fine aux pommes, caramel au beurre salé et glace vanille

OU

*C*afé ou Thé gourmand (+1€)

Menu Van Gogh

ENTRÉE, PLAT, DESSERT OU FROMAGE : 36,90€

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT : 42,00€

Marbré de foie gras maison, confiture quetsches et cannelle
OU

Terre et Mer de cochon et poulpe, écume de coquillages
OU

Gratin d'huîtres à la florentine



Rôti de veau rosé, légumes racines, grenailles confites,
mousseline de betterave et jus de rôti
OU

Pavé de sandre en croûte de noisette, sarrasin et
courge rôtie à la muscade, crème d'ail
OU

Jarret de taureau confit au vin rouge façon grand mère pour 2 personnes,
accompagné de carottes, champignons et oignons grelots,
écrasé de pommes de terre au beurre fumé



Assiette de fromages
OU

Demi-crottin de chèvre de Peillac, confiture de figue



Crousti coulant chocolat, praliné noisette, glace au yaourt
OU

Dôme poire et cardamome, croûtons de pain d'épices
OU

Magé de fruits exotiques, biscuit madeleine et sorbet citron vert
OU

Café ou Thé gourmand

Allergènes



Velouté de maïs, magret fumé et maïs soufflés aux épices

Bouchée aux champignons, châtaignes et crème d'ail

Marbré de foie gras maison, confiture quetsches et cannelle

Terre et Mer de cochon et poulpe, écume de coquillages

Gratin d'huîtres à la florentine



Matelote de raie pochée au Riesling, choucroute et pomme de terre

Risotto de sarrasin, déclinaison de betteraves, parmesan et roquette

Rôti de veau rosé, légumes racines, grenailles confites, mousseline de betterave

Pavé de sandre en croûte de noisette, sarrasin et courge rôtie à la muscade

Jarret de taureau confit au vin rouge façon grand-mère, carottes, champignons et oignons grelots, écrasé de pommes de terre au beurre fumé



Assiette de fromages / Demi-crottin de chèvre de Peillac



Marronnier et gel de cassis

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé et glace vanille

Crousti coulant chocolat, praliné noisette, glace au yaourt

Dôme poire et cardamome, croûtons de pain d'épices

Nage de fruits exotiques, biscuit madeleine et sorbet citron vert

Café ou Thé gourmand



*"La gastronomie est l'art d'utiliser la
nourriture pour créer du bonheur"*

Théodore Zeldin

En cuisine, le Chef, TESSIER Michel, enfant du pays, le beurre est sa religion
Le Second, MILLERET Gaëtan, bec sucré du coin, curieux et audacieux
En salle, la Maitre d'hôtel, SOHIER Axelle, brin de fille de par là, où sourire rime
avec Côte Rôtie et sa coéquipière SMIRIS Mélanie douce et attentionnée

Vous souhaitez un agréable moment

**Attention : Le Restaurant ferme ses portes à 16h et 23h par respect de la vie
familiale et le bien être de notre équipe, merci de votre compréhension**

Les tarifs sont services et taxes inclus, hors boissons