

MENU N°1 : 22.00 €

(Sauf dimanche midi et midi de jour férié)

- ☰ Terrine maison aux foies de volaille
- ☰ Millefeuille de saumon au pistou, vinaigrette de framboise
- ☰ Roulade de viande des Grisons aux légumes, taboulé rafraîchi

- ☰ Pintade, coulis de petits pois, ail rôti
- ☰ Sauté de veau aux légumes printaniers
- ☰ Filet de julienne au coulis de crustacés

Petite assiette de fromages

Choix du dessert dans la carte des douceurs

MENU N°2 : 32.00 €

- ☰ Terrine maison aux foies de volaille
- ☰ Clafoutis de Chavignol à l'estragon, vinaigrette d'épinards crus au Xérès, lardons et croûtons
- ☰ Concombre et cabillaud en tartare, aioli et mesclun

- ☰ Entrecôte « Café de Paris »
- ☰ Pavé de saumon au curcuma et lait de coco
- ☰ Mignon de porc rôti, jus au romarin

Plateau de fromages

Choix du dessert dans la carte des douceurs

MENU VEGETARIEN : Plat 1 ou 2 + 3 : 28,00 € Plat 1 + 2 + 3 : 35,00 €

- ☰ 1) Clafoutis de Chavignol à l'estragon, vinaigrette d'épinards crus au Xérès

- ☰ 2) Financier à l'asperge, crème de citron

- ☰ 3) Medley de légumes aux fruits secs, sauce safranée à la tomate

Plateau de fromages

Choix du dessert dans la carte des douceurs

Nos plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits brut

Menu n°3 : 37.00 €

(Choix du menu n°4 avec un poisson ou une viande)

Menu n°4 : 45.00 €

(avec un poisson et une viande)

- ☞ Terrine maison aux foies de volaille
- ☞ Financier à l'asperge et crème de citron, Saint – Jacques sautées
- ☞ Variation autour du foie gras

- ☞ Médaillon de lotte, crème de moules au Serrano
- ☞ Filet de sandre, sauce safranée à la tomate

- ☞ Filet de bœuf, flan de chou – fleur au curry, légumes poêlés
- ☞ Braisé de ris de veau au basilic

- ☞ Panaché de salades
- Plateau de fromages

Choix du dessert dans la carte

Menu Dégustation : 60.00 €

- ☞ Variation autour du foie gras
- ☞ Financier à l'asperge et crème de citron,
Saint – Jacques sautées
- ☞ Duo de sandre et lotte, sauce curcuma à la tomate
- ☞ Braisé de ris de veau au basilic
- ☞ Panaché de salades
- Plateau de fromages
- ☞ Rêve d'enfant

Sur demande **menu enfant** (jusqu'à 10 ans) : **10.00 €**

Les Entrées

- Terrine maison aux foies de volaille 13.00 €
- Salade tiède de homard aux aromates 32.00 €
- Foie gras de canard maison, en terrine 25.00 €
- Financier à l'asperge et crème de citron, Saint – Jacques sautées 24.00 €
- Clafoutis de Chavignol à l'estragon, vinaigrette d'épinards crus
au Xérès, lardons et croûtons 21.00 €

Les Poissons

- Fricassée de homard au Noilly et poireaux confits 32.00 €
- Poêlée de Saint-Jacques et langoustines, sauce écarlate 30.00 €
- Pavé de saumon au curcuma et lait de coco 22.00 €
- Médaillons de lotte, crème de moules au Serrano 26.00 €
- Filet de sandre, sauce safranée à la tomate 24.00 €

Les Viandes

- Filet de bœuf façon « Rossini » 28.00 €
- Entrecôte « Café de Paris » 24.00 €
- Mignon de porc rôti, jus au romarin 22.00 €
- Braisé de ris de veau au basilic 26.00 €
- Sauté de veau aux légumes printaniers 21.00 €

- ~~~~~
- Panaché de salades  4.00 €
 - Salade aux noix  5.00 €
 - Salade au roquefort  6.00 €
 - Plateau de fromages de 8.50 € à 15.00 €
 - Fromage Blanc 6.00 €

- ~~~~~
- Desserts maison  (à commander en début de repas) 8.50 €

-Tarte maison – Assiette autour des fruits rouges – Crème au fromage de chèvre, fraises au sirop de vin rouge, cake au thé Matcha – Charlotte printanière, coulis de fruits de la passion – Cœur coulant au chocolat, anglaise vanille – Et toutes nos coupes glacées.(Nestlé)

- Glaces et Sorbets (Nestlé) 6.00 €