

Menu Les Artistes

Entrées

Poivron rôti, farce aux câpres et olives,
sauce Tzatzíki

ou

Œuf mollet en panure, sauce tomatée,
pancetta grillée, piquillos en tempura

Plats

Feuilleté à la truite et à l'ail des ours,
crème de petits pois, millefeuille de légumes

ou

Cuisse de volaille aux champignons,
gratin dauphinois, petits oignons

Desserts

Sablé à la fraise Gariguette et fruits rouges,
crème glacée *maison*

ou

Mystère vanille caramel, fruits secs torréfiés

Entrée +Plat +Dessert à 35 €

***Prix net, toutes taxes comprises, hors boissons**

***Merci de nous informer de toute intolérance ou allergie alimentaire
dès la prise de commande**

À la Carte

Nos Entrées

Poivron rôti, farce aux câpres et olives, sauce Tzatziki

- *Végétarien* -

10 €

Œuf mollet en panure, sauce tomatée, pancetta grillée,
piquillos en tempura

10 €

Charcuterie artisanale de cochon noir
(coppa, saucisson au fenouil ou nature selon affinage)

• *Nebrodi, Sicile*

8 €

12 Escargots Petits Gris de Charente en persillade,
pommes dauphines

• *La Ferme Enchantée, 17500 La Guitinières*

13 €

Ris de veau façon meunière, sauce Madère

16 €

Risotto à l'encre de seiche, gambas, pesto basilic

15 €

Foie gras poêlé, oignons grelots au thym, poitrine fumée

15 €

***Prix net, toutes taxes comprises, hors boissons**

***Merci de nous informer de toute intolérance ou allergie alimentaire
dès la prise de commande**

À la Carte

Nos Plats

Feuilleté à la truite et à l'ail des ours,
crème de petits pois, millefeuille de légumes

19 €

Cuisse de volaille aux champignons,
gratin dauphinois, petits oignons

19 €

Bouillabaisse de poisson et fruits de mer,
légumes en beignet, aïoli

22 €

Linguine aux coquillages et crustacés
(moules, couteaux, poulpe, seiches - selon arrivage -)

25 €

Ravioli *fait maison*
porchetta (jambon blanc aux herbes) et mozzarella

20 €

- possibilité végétarienne -

Côte de veau VBF,
mouseline de pomme de terre, beurre d'estragon

24 €

Entrecôte de bœuf VBF (400 gr.), légumes en tempura

35 €

***Prix net, toutes taxes comprises, hors boissons**

***Merci de nous informer de toute intolérance ou allergie alimentaire
dès la prise de commande**

À la Carte

Nos Desserts

Sablé à la fraise Gariguette et fruits rouges,
crème glacée *maison*

9 €

Mystère vanille caramel,
fruits secs torréfiés

9 €

Entremet chocolat coco,
crème glacée *maison* passion

9 €

Soufflé au Grand Marnier,
brioche perdue, crème glacée *maison* vanille

Maximum trois par table

À réserver à la prise de commande

12 €

Assortiment de fromages

12 €

***Prix net, toutes taxes comprises, hors boissons**

***Merci de nous informer de toute intolérance ou allergie alimentaire
dès la prise de commande**

Menu enfant à 12.50 € (hors boissons)

(jusqu'à 11 ans)

Cabillaud croustillant

ou

Steak haché

accompagné de pommes de terre frites

- Glace maison à la fraise ou vanille

***Prix net, toutes taxes comprises, hors boissons**

***Merci de nous informer de toute intolérance ou allergie alimentaire
dès la prise de commande**