



## LA CARTE

### Pour l'apéritif

- La planche à partager pour 2 personnes (**Uniquement le soir**) : 20,00 €  
Foie gras de canard, Tataki de canard, Tartare de saumon, Tarama, Guacamole,  
Salade de fruits de mers en persillade

### Les entrées

- Foie gras de canard du Sud-Ouest mi cuit, confiture de saison, toast 16,50 €  
*Accord met/vin : Verre de Vin blanc Moelleux du moment 6,50€*
- Ravioles aux cèpes et ricotta, crème forestière 12,50 €
- Tartare de saumon aux épices douces, citron et guacamole 13,50 €
- Tarama maison, pain grillé et bouquet de salade 11,50 €
- Œuf poché, pulpe de carotte et coulis de tomate au basilic 9,00 €

## LA CARTE

### Les viandes

- Magret de canard rôti, sauce aux fruits exotiques, pommes de terre sautées et purée de carottes *(Origine France)* 24,00 €
- TBone de Veau rôti, sauce forestière et haricots lingots mijotés *(Origine France)* 26,50 €
- Picanha de bœuf Angus, sauce Béarnaise, purée de pommes de terre à l'huile de truffe et salade. *(Origine Espagne)*  
*Accord met et vin : Corbière Château Lastours, AOP Simone Descamps, 6,50€ le verre* 28,00 €
- Pluma de cochon grillée (180g), sauce à la framboise, pommes de terre sautées en persillade *(Origine Espagne)* 26,50€

### Les poissons

- Gambas Black Tiger sautées en persillade, tomates cerises et piment d'Espelette, risotto Arborio  
*Accord met et vin : Viré Clessé cuvée spéciale de la Cave de viré, 6,50€ le verre* 25,00 €
- Steak de Thon, sauce Thai, cébettes, pousses de soja, coriandre et riz blanc 24,00 €
- Bar grillé servi entier *(environ 250g)*, poêlée de légumes de saison  
*Accord met et vin : Beaujolais blanc AOP, 6,00€ le verre* 24,00 €
- Assiette Végétarienne *(riz thai, purée du moment, poêlée de légumes, pommes de terre sautées, bouquet de salade verte, coulis de tomate au basilic)* 22,00 €

*Garniture en supplément : Purée de pommes de terre, Riz blanc, Risotto, Poêlée de légumes, Pomme de terre sautées*  
4,00 €



## LA CARTE

### Fromages

- Faisselle de la Fromagerie du Passeloup, crème ou coulis fruits rouges 5,50 €
- Comté doux AOP affinage 6 mois, noix et bouquet de salade 6,00 €

### Les Desserts

- Brioche pain perdu, coulis de caramel et sorbet orange 7,50 €
- Gaufre au sucre, chantilly sauce caramel ou chocolat 7,50 €
- Mi cuit au chocolat cœur coulant, sauce caramel, sorbet framboise 7,50 €
- Profiteroles maison, glace vanille, sauce chocolat et chantilly 8,00 €
- Ananas frais rôti aux épices, sorbet citron jaune 8,00 €
- Café gourmand 8,00 €
- Thé gourmand 9,00 €
- Glaces et coupes glacées

#### **Vin de dessert :**

Maury, Mas Amiel, 8cl 4,50 €

Pur Grenache. Vin doux naturel au nez de fruits rouges et noires, la bouche est fine et opulente. Coup de cœur

### **Menu enfant (jusqu'à 10 Ans) 12,50€**

Sirop

Viande ou poisson

Garnitures du moment

Batônnet glacé de La Glacerie des Pierres Dorée

Vanille chocolat ou Framboise chocolat blanc

## Composez votre coupe

1 Boule : 3,50€    2 Boules : 7,00€  
Supplément coulis ou crème Fouettée : 1,00€

### Crèmes Glacées

Vanille de Madagascar  
Chocolat Intense 70%  
Caramel Fleur de Sel de Guérande  
Café

### Les Sorbets Pleins Fruits

Menthe Fraiche  
Citron Jaune  
Framboise  
Pêche de Vigne  
Pomme Granny  
Cassis  
Orange

## Nos coupes Glacées :

### Les Classiques 8,50€

#### Café ou Chocolat Liégeois

Deux boules café, café, chantilly, amandes  
ou Deux boules Chocolat, sauce chocolat,  
chantilly, amandes

#### Vacherin Fruits Rouges

Une boule vanille, une boule framboise,  
meringue, coulis de fruits rouges, chantilly

#### Iceberg

Une boule chocolat, une boule menthe,  
sauce chocolat, chantilly

#### Coupe du verger

Une boule pêche de vigne, une boule  
orange, coulis de fruits, chantilly

### Les Alcoolisées 9,00€

#### Irish

Deux boules café, whisky

#### Bourguignonne

Deux boules cassis, Marc de Bourgogne

#### La Pulpeuse

Deux boules citron, crème de citron

#### After Eight

Boule chocolat, boule menthe, Crème de  
menthe

#### La Normande

Deux boules pomme, Calvados