

# 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 Gariguettes 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

**19 €**

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 Gariguettes 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* -

**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 €**

**- Cabillaud croustillant**

*ou*

**steak haché**

**accompagné de pommes de terre frites**

**- Glace maison à la fraise ou vanille**

**- Boisson sans alcool au choix**

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

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