

LES FORMULES

Formule du Midi

Entrée + Plat + Dessert	13,50€
Entrée + Plat OU Plat + Dessert...	11,50€
Plat	10€

Les plats du Menu du midi en semaine changent régulièrement,
Pour s'en informer, n'hésitez pas à entrer et consulter l'ardoise du moment.

Menu Enfant

(-10ans)

10€

Plat du moment

Dessert du moment




Ou

Glace




Formule du Soir

(Et du samedi et dimanche et jours fériés)
Entrée + Plat + Fromage + Dessert...31€
Entrée + Plat + Dessert27 €
Entrée + Plat OU Plat + Dessert.....22 €




Entrées

-  Saumon fumé maison.
-  L'œuf en meurette.
-  Soupe à l'oignon et gratiné de chèvre.

Plats

-  Parmentier de joue de Bœuf sauce au vin.
-  Cuisse de lapin et endives braisées à l'orange.
-  Poisson du moment.

Desserts

-  Tatin d'ananas.
-  Surprise au chocolat.
-  Mousse au citron vert et spéculoos.

Menu Enfant

(-10ans)

10€

Plat du moment

Dessert du moment

Ou

Glace

Bon appétit!

Faire connaissance avec le Chef :

« Quelle est sa spécialité ? »

La principale spécialité du Chef est le traitement des viandes et des poissons, les méthodes de travail et les cuissons généralement employées sont :



En basses température dans un four mixte vapeur.

« Basse-température » technique qui permet lors de la cuisson de garder tous les apports en nutriments des denrées et d'exhausser leurs saveurs. Cela rend les viandes et les poissons tendres et moelleux et évite l'assèchement lors de la cuisson.



Des viandes et des poissons fumés ou confits maison.

Dans le fumoir du Chef, tout y passe, beaucoup de saumon, mais aussi du magret, du bœuf, du lard ... Rien n'est impossible !



Un goût prononcé pour les cuissons des viandes rouges.

Le Chef est un carnassier et la viande rouge est son théâtre, une bonne cuisson, une petite sauce au bleu, moutarde, au poivre, Les choix sont divers, et bien sûr les accompagner de vrai frites maison ! c'est simple mais c'est bon !

Voilà vous savez tout !
Soyez les bienvenus et bonne dégustation !

Plats suggestion :

 Foie gras mi-cuit et chutney de figues 15€

 Entrecôte (400g cru), frites maison ou garniture de la carte 20€

 Filet de bœuf (200g Cru) frites maison ou garniture de la carte 20€

Cuisson recommandée par le chef bleu ou saignant.

Les cuissons :

BLEU



SAIGNANT



À POINT



BIEN CUIT



Viande charolaise provenance locale, en partenariat avec Berry Viande.

Les plats « suggestion » sont proposés en fonction des arrivages et ne font pas partie intégrante des formules du soir ou du midi.