

CARTE

LES ENTRÉES

- ◆ Soupe froide de courgette, mini ratatouille, croustillant de chorizo de bœuf Charolais, crouton à l'ail 11 €
- ◆ Tête de veau en « stick » croustillant, sauce gribiche, bouquet de salade 12 €
- ◆ Trio de tomates, « Noire de crimée », Green Zebra » et « Ananas » Burrata Italienne et roquette 14 €
- ◆ « Poke » de thon mi-cuit, salade croquante de chou chinois et algue, soja et sésame* 15 €
- ◆ Foie gras de canard cuit au naturel, parfumé aux épices à pain d'épices, et poudre de réglisse 16 €

* : Contient des arachides

LES POISSONS

- ◆ Filet de Dorade Sébaste, légumes de saison 14 €
- ◆ Dos de merlu doré sur peau, légumes de saison 16 €
- ◆ Filet de Saint Pierre « Snacké », légumes de saison 24 €

LES VIANDES ET VOLAILLES

- ◆ Suprême de Pintade Fermière d'Auvergne cuit basse température à la tapenade d'olive noire 15 €
- ◆ Pavé de rumsteck de bœuf Charolais du Pays de Chambérat, sauce bordelaise 16 €
- ◆ Magret de canard du Sud-Ouest (280g) 18 €
- ◆ La pièce du boucher du moment 19 €
- ◆ Ris de veau rôtis au jus de viande 24 €

DESSERTS

- ◆ Suggestion du jour 6 €
- ◆ Crème brûlée du moment 7 €
- ◆ Parfait Glacé cerises noires, pistache et noix de pécan caramel compotée de cerise, éclat nougatine chocolat 7 €
- ◆ Moelleux au chocolat noir « Inaya » 65 %, cœur passion sorbet fruit du soleil (12 min d'attente) 8 €
- ◆ Assortiment de glace et sorbet, nuage de chantilly :

1 boule	3 €
2 boules	4 €
3 boules	5 €
- ◆ Assiette de fromage de nos régions 6 €