

MENU DECOUVERTE

Entrée/Plat/Fromage ou Dessert 45€

Entrée/Plat/Fromage/Dessert 50€

- **Tataki de bœuf Charolais de Bourgogne, carottes/gingembre, réduction de vin rouge**
Finely sliced Charolais beef, carrots and ginger, red wine juice
- **Meurette au vin blanc : œufs parfaits, compoté d'oignons au lard, copeaux de champignons**
Eggs cooked at 63° in a white wine sauce with onions, lard, shredded mushroom
 - **Cannelloni de courgettes au fromage frais et basilic**
Courgette cannelloni with fresh cheese and basil

-
- **Thon mi-cuit, écrasé de pommes de terre à l'ail, jus à l'olive verte**
Semi-cooked tuna, garlic mashed potatoes, green olive juice
 - **Magret de canard, fruits rôtis au miel et vinaigre balsamique**
Duck breast, honey and balsamic roasted fruit
 - **Aubergine rôtie, taboulé de boulgour, coulis de poivrons**
Roasted aubergine, bulgur, bell pepper coulis

-
- **Assiette de 3 fromages régionaux**
Plate with three local cheese
 - **Fromage blanc à la crème**
Cottage cheese with cream

-
- **Baba au rhum brun, orange et gingembre**
Baba au rhum, orange and ginger
 - **Pêches rôties, mousse au yaourt et basilic**
Roasted peach, yoghurt and basil mousse

Prix TTC – Service compris

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant

CARTE

ENTREE

- **Feuilleté d'escargots en persillade, bouillon d'ail doux** 19€
Snail in a garlic cream in puff pastry
- **Tataki de bœuf Charolais de Bourgogne, carottes/gingembre, réduction de vin rouge** 16€
Finely sliced Charolais beef, carrots and ginger, red wine juice
- **Meurette au vin blanc : œufs parfait, compoté d'oignons au lard, copeaux de champignons** 14€
Eggs cooked at 63° in a white wine sauce with onions, lard, shredded mushroom
- **Cannelloni de courgettes au fromage frais et basilic** 14€
Courgette cannelloni with fresh cheese and basil
- **Terrine de foie gras maison, condiment au cassis** 22€
Homemade foie gras terrine, blackcurrant condiment

PLAT

- **Thon mi-cuit, écrasée de pommes de terre à l'ail, jus à l'olive verte** 25€
Semi-cooked tuna, garlic mashed potatoes, green olive juice
- **Gambas sautées au chorizo Ibérique, risotto aux courgettes** 28€
Sauteed prawns with Iberian chorizo, courgette risotto
- **Aubergine rôtie, taboulé de boulgour, coulis de poivrons** 22€
Roasted aubergine, bulgur, bell pepper coulis
- **Magret de canard, fruits rôtis au miel et vinaigre balsamique** 24€
Duck breast, honey and balsamic roasted fruit
- **Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, sauté de rattes** 22€
Charolais beef tartare, sauteed baby potatoes

FROMAGE

- **Sélection de 3 fromages régionaux** 10€
Plate with three local cheese
- **Fromage blanc à la crème** 5€
Cottage cheese with cream

DESSERT

- **Baba au rhum brun, orange et gingembre** 10€
Baba au rhum, ginger and orange
- **Pêches rôties, mousse au yaourt et basilic** 9€
Roasted peach, yoghurt and basil mousse
- **Soupe de fruits rouges à la menthe** 9€
Red berry soup with mint
- **Coupe de sorbets et glaces - 3 boules** 8€
Cup of sorbets and ice cream - 3 scoops
- **Coupe colonel (sorbet citron et vodka)** 10€
Coupe colonel (lemon sorbet and vodka)

MENU ENFANT

15€

(par enfant, maximum 10ans)

Thon mi-cuit

Semi-cooked tuna

Ou

Magret de canard rôti

Duck breast

Accompagné de pommes de terre sautées

With roasted potatoes

Fromage blanc à la crème

Cottage cheese with cream

Ou

Coupe 2 boules de glace

2 scoops of ice cream

Ou

Soupe de fruits rouges

Red berry soupe

FORMULE DEJEUNER

29€

*Les Midi en semaine uniquement, du Mardi au Vendredi
(Hors Samedi et Jours Fériés)*

Au choix dans notre Menu Découverte

ENTREE + PLAT

Ou

PLAT + DESSERT