

Pour vous mettre en appétit

Croustillant d'effiloché de canard et compotée d'oignons	11€
Salade Toscane Mesclun, beignets de mozzarella, tomates confites, pignons de pin, copeaux de parmesan et Jambon de Parme	14€
Bavarois de saumon fumé, mangue et yuzu	12€
Saint Jacques gratinées dans la coquille et sa tombée d'épinards	15.5€
Saint Félicien rôti accompagné de sa charcuterie et pommes grenailles	18€
Duo de tartares de loup et tomate, pointes d'asperges	12€

Côté terre

Plat du marché (du lundi au vendredi)	16€
Tartare de bœuf préparé par les soins du chef, cru ou poêlé selon votre envie	16€
Le Burger limousin pain burger rustique, bœuf limousin avec ou sans bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade iceberg	16€
Belle Entrecôte Simmental 350g , sauce au poivre vert et pommes frites	23€
Le canard en déclinaison , Magret de canard, sauce Porto, parmentier de cuisses de canard confites, choux verts, carottes, pomme de terre et piment d'Espelette	22€
Côte de veau 240g , sauce morilles et son écrasé de pomme de terre	21€

N'hésitez pas à demander les suggestions du chef les week-end !

Pasta et Risotto

Linguini al gamberi et peperone	19€
Gnocchi sauce tomate basilic, et tomates confites	16€

Origine des viandes : France, Irlande, Allemagne, Angleterre
Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.

Au fil de l'eau

Truite aux amandes et son risotto crémeux	18€
Filet de loup en croûte d'herbes , petits légumes	19€
Dos de cabillaud , sauce vin blanc et purée de céleri	17€
Accompagnement supplémentaire	4€
ratatouille, pâtes, frites, salade verte, risotto	

Avant de terminer

Trilogie de fromages affinés	9€
Comté, Roquefort, crottin de Chavignol, confiture de figues et petite salade	

Nos gourmandises

Le « Maracudja »	7€
Biscuit cacao, gelée de fruits exotiques et gingembre, praliné croustillant, crémeux au chocolat Andoa 70%	
Tartelette aux fruits	8€
Tarte fine aux pommes riède , et sa boule de glace vanille	7€
Café ou thé gourmand (Mini panacotta, mini baba, boule de glace vanille, mini beignet au chocolat)	7€
Coupe de glaces ou sorbets Chantilly (2 parfums au choix)	6€
vanille, fraise, café, chocolat noir, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco sorbets: citron, cassis, mangue	
Panacotta fruits rouges	7€
Mille et une feuilles à la crème de marron	7€

Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.



FORMULE CASINOBOX

SOIRÉE TOUT COMPRIS
35€



Une coupe de Champagne

Menu Découverte
(entrée, plat, dessert, café)

10€ de jetons (1)



FORMULE DÉGUSTATION
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
22€

FORMULE DÉCOUVERTE
ENTRÉE + PLAT + DESSERT
25€

**Croustillant d'effiloché de canard et
compotée d'oignons**

ou

**Bavarois de saumon fumé, mangue et
yuzu**

Tournedos de canard,
écrasé de pomme de terre et sauce aux
morilles

ou

Dos de cabillaud,
sauce vin blanc et purée de céleri

ou

Le « Maracudja »
(Biscuit cacao, gelée de fruits exotiques
et gingembre, praliné croustillant,
crémeux au chocolat Andoa 70%)

ou

Tarte fine aux pommes tiède,
et sa boule de glace vanille

**Mille et une feuilles à la crème de
marron**

(1) Jetons non négociables, non remboursables, à utiliser le jour même.