

3 Juin 2018









































INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

Tous nos vins et champagnes contiennent des sulfites, sauf indications contraires





















Entrées

Pour vous mettre en appétit































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

Plats

Côté terre

Belle Entrecôte Simmental 350g , sauce au poivre vert et pommes frites											
Côte de veau 240g, sauce morilles et son écrasé de pomme de terre											
Le Burger limousin pain burger rustique, bœuf limousin avec ou sans bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade iceberg											
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											

Au fil de l'eau

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

Pasta et Risotto

Gnocchi sauce tomate basilic, et tomates confites



Linguini al gamberi et peperone



Desserts

Avant de terminer

Trilogie de fromages affinés

Comté, Roquefort, crottin de Chavignol, confiture de figues et petite salade



Nos gourmandises

Café ou thé gourmand

(Mini panacotta, mini baba, boule de glace vanille, mini beignet au chocolat)



Coupe de glaces ou sorbets Chantilly (2 parfums au choix)

vanille, fraise, café, chocolat noir, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco
sorbets: citron, cassis, mangue



Le « Maracudja »

Biscuit cacao, gelée de fruits exotiques et gingembre, praliné croustillant, crémeux au chocolat Andoa 70%)



Le « Maracudja »

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



Mille et une feuilles à la crème de marron



Panacotta fruits rouges



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



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



Tartelette aux fruits



Snacks

Pizza

Pizza Deliziosa 3 fromages



Pizza Deliziosa margharita



Pizza Deliziosa royale



Paninis

Croque Monsieur et mesclun craquant



Panini Américain émincé de bœuf, emmental, oignons



Panini chèvre-mozzarella pistou



Wrap Poulet, mozzarella, oignons frits, mayonnaise



Pâtes

Sauce au choix Pistou, carbonara, tomates basilic



Salades

Salade bergère Mesclun, dés de fromages, copeaux de parmesan, croûtons, crudités



Salade Caesar Mesclun, émincé de poulet, lard, copeaux de Parmesan, sauce caesar



Assiettes Gourmandes

Assiette de saumon fumé et ses toasts




























Cocotte de légumes façon Poke Bowl, Végétarienne et sans gluten

Quinoa, carottes au curry, courgettes sautées, sauce soja, navets au tandoori, carottes jaunes au gingembre, huile d'olive, sésame



Desserts

Cheese Cake vanille											
Coulant chocolat chantilly											
Nougat glacé											
Tartelette crumble- fruits rouges											
Tiramisu					