

1 Avril 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										
Crumble de courge butternut au gingembre										
Crumble de courge butternut au gingembre										
Douzaine d'escargots Label Rouge en persillade										
Saint Félicien rôti accompagné de sa charcuterie et pommes grenailles										
Saint Jacques gratinées dans la coquille et sa tombée d'épinards										
Salade Toscane Roquette, 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										
Cassolette de rognons de veau au cidre , 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										
Daurade Royale Corse entière et son risotto crémeux 400 à 600gr selon arrivage										
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										

Pasta et Risotto

Linguini al gamberi et peperone



Risotto crémeux aux morilles



Desserts

Avant de terminer

Triologie de fromages affinés

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



Nos gourmandises

Baba au vieux rhum ambré, crème fouettée vanillée



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 passion



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



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



Snacks

Pizza

Pizza Deliziosa 3 fromages



Pizza Deliziosa margherita



Pizza Deliziosa royale



Paninis

Croque Monsieur accompagné de salade mêlée



Panini Américain émincé de bœuf, emmental, oignon



Panini chèvre-mozzarella pistou



Wrap Poulet, mozzarella, oignons frits, mayonnaise



Pâtes

Sauce au choix Pistou, carbonara, tomates basilic



Salades

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



Salade Caesar

Mesclun, émincé de poulet, lard, copeaux de Parmesan, sauce caesar à l'anchois



Assiettes Gourmandes

Lasagnes végétariennes

Pâtes à lasagne aux épinards, ratatouille au pesto, emmental gratiné



Quiche saumon-brocolis Mesclun et crudités



Desserts

Coulant chocolat chantilly																		
Macaron framboise givré																		
Nougat glacé																		
Panacotta fruits rouges																		
Panier citron meringué																		