

30 Juillet 2018

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



Entrées

Entrées

La Campagnarde :

Magret de Canard fumé,
Terrine de Foies de Volaille & cerneaux de noix



La Soleil :

Melon Charentais, Jambon Serrano,
Mozzarella



La Terre & Mer :

Avocat, Tartare de Tomate
Saumon Fumé, Fromage de Brebis



Œufs Brouillés au Saumon Fumé



Terrine de Foies de Volaille,

Mesclun de jeunes Pousses au Balsamique



Plats

Vegan

Risotto de Quinoa au lait de Soja,

Ratatouille à l'huile d'Olive



Poissons

Filet de Raie aux Câpres et au beurre noisette,

Ratatouille & Purée de Chou-Fleur



Longe de Cabillaud poêlée,

Gnocchis au Pesto & tomate confite



Grandes Salades Estivales

La Terre & Mer :

Saumon Fumé, Avocat, Tartare de Tomate, Fromage de Brebis



Viandes

BROCHETTE XXL (300 gr env.)

Accompagnée de pommes « Rustique » & salade de saison



Bœuf mariné à la Moutarde

--- ou ---

Veau & Abricot

Carpaccio de Bœuf XXL (210 g env.), Assaisonné aux condiments

(Parmesan, Câpres, Cornichons, Oignons, Olives, Savora),

Accompagné de pommes « Rustique » & salade de saison



Filet de Bœuf (180 gr env.), Jus au Thym

Gnocchis & Ratatouille à l'huile d'Olive



Sélection du Boucher grillée, sauce au poivre vert

Accompagnée de pommes « Rustique » & salade de saison



Tartare de bœuf Charolais au couteau (180 g env.), préparé par nos soins

Accompagné de pommes « Rustique » & salade de saison



Tournedos de canard (160 gr env.), sauce Soja,

Risotto de Quinoa & Purée de Chou-Fleur



Desserts

Fromages & Desserts

1 Boule de Glace ou Sorbet



3 boules de Glace ou Sorbet

Vanille, Fraise, Café, Chocolat, Citron, Mangue, Abricot



4 fromages affinés AOP, salade aux noix & vinaigrette au Balsamique



Café Gourmand XXL

- Crème Brûlée, Sorbet Abricot, Fondant caramel, Tarte aux pommes,

- Smoothie de fruits, fruits du moment & Mini Cannelé



Crème Brûlée à la Vanille, Flambée en salle par nos soins



Mi-Cuit au Chocolat, Crème Anglaise &

Glace à la Vanille Bourbon



Nougat Glacé de Montélimar & Fruits Rouges

Meringue Italienne au Miel



Pavlova aux fruits frais, sorbet Mangue,

Coulis de fruits rouges



Tropezienne à la crème Mousseline,

Glace à la Confiture de Lait



Menu Enfant (Jusqu'à 12 ans)

Steak Haché de Boeuf, pommes frites

ou

Cabillaud Poêlé, Gnocchis au Pesto & tomate confite



Crème Brûlée

ou

2 Boules de Glace ou Sorbet

Supplément Chantilly



Les Vins

Vins "Prestige"

■ Givry AOC "Pied de Chaume" 2015 Domaine Joblot



■ Kaefferkopf Grand Cru AOC 2016 Jean-Baptiste Adam



■ Pinot Noir AOC "Evidence" 2015 Maison Lorentz



■ Saint-Emillion Grand Cru AOC Saintem 2014



