



Scan me and get
our menus
in your language



Pour vous mettre en appétit

Cassolette de lentilles au foie gras et son œuf poché	11€
Assiette de saumon fumé à la ficelle, Crème ciboulette et blinis	15€
Salade Auvergnate Mesclun, noix, lentilles, lardons, bleu, tomates cerises, chiffonnade de jambon cru	14€
Endives au jambon rôties en caquelon Huile de truffe	11€
Saint Jacques gratinées dans sa coquille Sur sa fondue de poireaux	15€

Au fil de l'eau

Gambas géantes en persillade et riz sauvage	26€
Bar entier rôti 400/600g selon arrivage, ratarouille et sauce rémoulade	22€
Pavé de saumon, bisque crémée et riz sauvage	18€
Linguines aux fruits de mer à la crème safranée	17€
Accompagnements supplémentaires Frites, salade verte, ratarouille, polenta, purée, riz sauvage	4€

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€
Belle Côte de bœuf 350g, sauce au poivre vert et pommes frites	25€
Rable de lapin français, sauce mourarde à l'ancienne et purée	21€
Le Burger limousin Pain burger, bœuf limousin avec ou sans bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade iceberg	16€
Entrecôte de veau 250g, fine purée et crème d'ail	24€
Aiguillettes de canard, polenta et sauce au vin	19€

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

Avant de terminer

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

Nos gourmandises

Tartelette crème amandine et mandarines	8€
Charlotte aux fruits rouges	7€
Panacotta au Nutella	7€
Forêt-noire maison	8€
Café ou thé gourmand, selon l'humeur du chef	7€
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	6€

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