

Pour vous mettre en appétit

Flan de potiron aux éclats de marron	11€
Foie Gras, compotée d'oignons et toasts de pain brioché	14€
Salade Automnale Mesclun, noix, figues, magret fumé, raisin, endives, foie gras	15€
Tourte farcie aux champignons des bois	11€
Opéra de crabe aux agrumes	13€

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 Entrecôte Limousine 300g , sauce au poivre vert et pommes frites	25€
Selle d'agneau farcie aux girolles , fine purée et jus corsé	22€
Le Burger limousin Pain burger rustique, bœuf limousin avec ou sans bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade iceberg	16€
Magret de canard, gratin aux morilles et jus au miel	24€
Suprême de poulet fermier Label Rouge , sauce aux champignons et frites de patates douces	21€

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

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

Le Burger Fish, Pain burger à l'encre de seiche, cabillaud pané, crème ciboulette, emmental, salade iceberg	18€
Filet de turbot, ratatouille et sauce vin blanc acidulée	23€
Linguines aux gambas à la crème de crustacés	17€
Médallions de sole, bisque crémée et risotto	22€
Accompagnement supplémentaire Frites, salade verte, ratatouille, frites de patates douces, gratin aux morilles	4€

Avant de terminer

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

Nos gourmandises

Tartelette aux framboises	8€
Pomme au four, Glace caramel beurre salé et coulis de fruits rouges	7€
Le rocher " So choc" Biscuit chocolat, cœur crémeux chocolat, mousse chocolat, glaçage chocolat et praligrain	7€
Le Paris-Brest praliné	8€
La brioche perdue et sa boule de glace vanille	7€
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€

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€

MENU DÉCOUVERTE
ENTRÉE + PLAT + DESSERT
25€

Flan de potiron aux éclats de marron

ou

Tourte farcie aux champignons des bois

Suprême de poulet fermier Label Rouge,
sauce aux champignons et frites de patates douces

ou

Médallions de sole,
bisque crémée et risotto

Pomme au four,
Glace caramel beurre salé et coulis de fruits rouges

ou

Le rocher " So choc"

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