

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€

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

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

Avant de terminer

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

Nos gourmandises

Forêt-noire maison	8€
Charlotte aux fruits rouges	7€
Panacotta au Nutella	7€
Tartelette crème amandine et mandarines	8€
Café ou thé gourmand , selon l'humeur du chef	7€
Coupe de glaces ou sorbets Chantilly (2 parfums au choix)	6€
Vanille, fraise, café, chocolat noir, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco sorbets: citron, cassis, mangue	

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€

Cassolette de lentilles au foie gras et son œuf poché

ou

Endives au jambon rôties en caquelon
Huile de truffe

Aiguillettes de canard, polenta et sauce au vin

ou

Pavé de saumon,
bisque crémée et riz sauvage

Charlotte aux fruits rouges

ou

Panacotta au Nutella

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