

Pour vous mettre en appétit

Flan de chèvre frais forestier et tartare de tomate	12€
Foie Gras maison, gelée de figues et toasts	15€
Courge Jack Be Little farcie aux champignons	12€
Salade de chicon aux foies de volaille	14€
Endives, croûtons, tomate, noix, betterave, foies déglacés au vinaigre de Xérès	

Côté terre

Plat du marché (du lundi au vendredi)	17€
Entrecôte Irish Angus 350g Sauce champignons et pommes frites	25€
Tartare de bœuf Préparé par les soins du chef, cru ou poêlé selon votre envie	16€
Croustillant de magret de canard et sa compotée d'oignons Jus au miel	20€
Souris d'agneau confite au jus de thym et sa purée maison	21€
L'Ozé Burger limousin Pain burger brioché, bœuf limousin avec ou sans bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade iceberg, sauce barbecue	17€
Tortellini de bœuf à la crème de truffe Et copeaux de parmesan	17€

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

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

Au fil de l'eau

Darne de saumon, crème d'estragon et flan de poireaux	18€
Sole Meunière et son risotto	32€
Accompagnements supplémentaires	4€
Frites, salade verte, flan de poireaux, risotto, purée	

Avant de terminer

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

Nos gourmandises

Guayaquil au chocolat	8€
Tiramisu pommes caramel, crumble coco	8€
Cheese-Cake au Speculoos et crème de marron	8€
Crème Napolitaine, glace mandarine et ses suprêmes	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€

Flan de chèvre frais forestier et tartare de tomate

ou

Courge Jack Be Little farcie aux champignons

Tortellini de bœuf à la crème de truffe
Et copeaux de parmesan

ou

Darne de saumon, crème d'estragon et flan de poireaux

Tiramisu pommes caramel, crumble COCO

ou

Crème Napolitaine, glace mandarine et ses suprêmes

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