

## Pour vous mettre en appétit

<b>Croustillant d'effiloché de canard et compotée d'oignons</b>	<b>11€</b>
<b>Salade Toscane</b> Mesclun, beignets de mozzarella, tomates confites, pignons de pin, copeaux de parmesan et Jambon de Parme	<b>14€</b>
<b>Bavarois de saumon fumé, mangue et yuzu</b>	<b>12€</b>
<b>Saint Jacques gratinées dans la coquille</b> et sa tombée d'épinards	<b>15.5€</b>
<b>Saint Félicien rôti</b> accompagné de sa charcuterie et pommes grenailles	<b>18€</b>
<b>Duo de tartares de loup et tomate, pointes d'asperges</b>	<b>12€</b>

## Côté terre

<b>Plat du marché</b> (du lundi au vendredi)	<b>16€</b>
<b>Tartare de bœuf</b> préparé par les soins du chef, cru ou poêlé selon votre envie	<b>16€</b>
<b>Le Burger limousin</b> pain burger rustique, bœuf limousin avec ou sans bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade iceberg	<b>16€</b>
<b>Belle Entrecôte Simmental 350g</b> , sauce au poivre vert et pommes frites	<b>23€</b>
<b>Le canard en déclinaison</b> , Magret de canard, sauce Porto, parmentier de cuisses de canard confites, choux verts, carottes, pomme de terre et piment d'Espelette	<b>22€</b>
<b>Côte de veau 240g</b> , sauce morilles et son écrasé de pomme de terre	<b>21€</b>

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

## Pasta et Risotto

<b>Linguini al gamberi et peperone</b>	<b>19€</b>
<b>Gnocchi sauce tomate basilic, et tomates confites</b>	<b>16€</b>

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

<b>Truite aux amandes et son risotto crémeux</b>	<b>18€</b>
<b>Filet de loup en croûte d'herbes</b> , petits légumes	<b>19€</b>
<b>Dos de cabillaud</b> , sauce vin blanc et purée de céleri	<b>17€</b>
<b>Accompagnement supplémentaire</b> ratatouille, pâtes, frites, salade verte, risotto	<b>4€</b>

## Avant de terminer

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

## Nos gourmandises

<b>Le « Maracudja »</b> Biscuit cacao, gelée de fruits exotiques et gingembre, praliné croustillant, crémeux au chocolat Andoa 70%	<b>7€</b>
<b>Tartelette aux fruits</b>	<b>8€</b>
<b>Tarte fine aux pommes riède</b> , et sa boule de glace vanille	<b>7€</b>
<b>Café ou thé gourmand</b> (Mini panacotta, mini baba, boule de glace vanille, mini beignet au chocolat)	<b>7€</b>
<b>Coupe de glaces ou sorbets Chantilly</b> (2 parfums au choix) vanille, fraise, café, chocolat noir, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco sorbets: citron, cassis, mangue	<b>6€</b>
<b>Panacotta fruits rouges</b>	<b>7€</b>
<b>Mille et une feuilles à la crème de marron</b>	<b>7€</b>

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€

## FORMULE DÉCOUVERTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

25€

**Croustillant d'effiloché de canard et  
compotée d'oignons**

ou

**Bavarois de saumon fumé, mangue et  
yuzu**

**Tournedos de canard,  
écrasé de pomme de terre et sauce aux  
morilles**

ou

**Dos de cabillaud,  
sauce vin blanc et purée de céleri**

ou

**Le « Maracudja »**  
(Biscuit cacao, gelée de fruits exotiques  
et gingembre, praliné croustillant,  
crémeux au chocolat Andoa 70%)

ou

**Tarte fine aux pommes tiède,  
et sa boule de glace vanille**

**Mille et une feuilles à la crème de  
marron**

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