

19 Octobre 2020

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

Tous nos vins et champagnes contiennent des sulfites, sauf indications contraires



Entrées

Pour vous mettre en appétit

Courge Jack Be Little farcie aux champignons									
Courge Jack Be Little farcie aux champignons									
Flan de chèvre frais forestier et tartare de tomate									
Flan de chèvre frais forestier et tartare de tomate									
Foie Gras maison, gelée de figes et toasts									
Salade de chicon aux foies de volaille <small>Endives, croûtons, tomate, noix, betterave, foies déglacés au vinaigre de Xérès</small>									

Plats

Côté terre

Croustillant de magret de canard et sa compotée d'oignons <small>Jus au miel</small>									
Entrecôte Irish Angus 350g Sauce champignons et pommes frites									
L'Ozé Burger limousin <small>Pain burger brioché, bœuf limousin avec ou sans bacon, cheddar, oignons confits, tomate, salade iceberg, sauce barbecue</small>									
Souris d'agneau confite au jus de thym et sa purée maison									
Tortellini de bœuf à la crème de truffe Et copeaux de parmesan									
Tortellini de bœuf à la crème de truffe Et copeaux de parmesan									

Au fil de l'eau

Accompagnements supplémentaires <small>Frites, salade verte, flan de poireaux, risotto, purée</small>									
Darne de saumon, crème d'estragon et flan de poireaux									
Darne de saumon, crème d'estragon et flan de poireaux									
Sole Meunière et son risotto									

Desserts

Avant de terminer

Trilogie de fromages affinés

Comté, Roquefort, crottin de Chavignol, confiture de figues et petite salade



Nos gourmandises

Café ou thé gourmand, selon l'humeur du chef



Cheese-Cake au Speculoos et crème de marron



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



Crème Napolitaine, glace mandarine et ses suprêmes



Crème Napolitaine, glace mandarine et ses suprêmes



Guayaquil au chocolat



Tiramisu pommes caramel, crumble coco



Tiramisu pommes caramel, crumble coco



Snacks

Pizza

Pizza Deliziosa 4 fromages



Pizza Deliziosa royale



Paninis

Croque Monsieur et mesclun craquant



Panini Américain émincé de bœuf, emmental, oignons



Panini chèvre-mozzarella pistou



Wrap Poulet, mozzarella, oignons frits, mayonnaise



Salades

Salade bergère

Mesclun, dés de fromages, copeaux de parmesan, croûtons, crudités



Salade Caesar

Mesclun, émincé de poulet, lard, copeaux de Parmesan, sauce caesar



Assiettes Gourmandes

Assiette de saumon fumé et ses toasts



Lasagnes végétariennes



Desserts

Brioche perdue



Coulant chocolat chantilly



Forêt-noire



Nougat glacé



Les Incontournables

■ Château Pey la Tour Réserve 2016 Bordeaux Supérieur



Les inattendus

■ Domaine de la Baume VIOGNIER IGP P d'Oc blanc 2018



Provence

Château Lacoste, 1ères Cuvées rouge

SO₂

La Cadierenne Mont Gaume rosé, rouge, blanc

SO₂

Maur & More rosé

SO₂

Languedoc-Roussillon

■ **Domaine de la Baume** VIOGNIER IGP P d'Oc blanc 2018

SO₂

Bordelais

■ **Château Pey la Tour Réserve 2016** Bordeaux Supérieur

SO₂