

Carte des Desserts

A donner à la prise de commande



<i>Tarte TATIN</i>	8€
<i>Crumble de Poires et Rhubarbe flambées au Rhum</i>	9€
<i>Entremet au Chocolat, coeur Mangue et son coulis exotique</i>	8€
<i>Bûche de Profiteroles, crème de Marron et caramel beurre salé</i>	10€
<i>Crème brûlée à la Pistache</i>	8€
<i>Assiette de glaces ou sorbets (3 boules)</i>	8€
<i>Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Caramel, Pistache, Menthe chocolat, Verveine, Smarties, Barba Papa et Praliné noisette</i>	
<i>Sorbets : Framboise, Cassis, Citron, Fraise, Pomme verte, Poire, Passion, Noix de Coco, Ananas, Griottes, Melon et Pamplemousse</i>	
<i>Café gourmand</i>	10€

Tarte Tatin à emporter 6 personnes 22.50 €

Tarte Tatin à emporter 8 personnes 26 €

Dégustation de Tarte Tatin à toute heure.

Menu Gastronomique



Nos entrées

Foie Gras mi-cuit au Gingembre et son Chutney à l'Ananas

Ou Crabe Cakes, sauce Tartare et sa purée de Céléri froide

Ou Paris Brest d'Escargots aux petits légumes, émulsion de St Maure

Nos Poissons

*Pavé d'Esturgeon de Sologne à la vapeur de Romarin,
sauce au Curcuma légère*

Ou Filet de Sandre rôti sur son Risotto au Vin Chaud aux épices

*Ou Noix de Saint Jacques et Médailles de Lotte grillés à la crème de
Topinambour aux graines des aborigènes et Piment d'Espelette*

Nos Viandes

Filet de Bœuf « Français », crème de Morilles au Porto

*Ou Côtelettes de Canard sautées au Thym, réduction d'Orange
au Vinaigre Balsamique*

Ou Selle d'Agneau rôtie farcie au Foie Gras mariné, sauce Périgueux

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Salade – Plateau de fromages affinés

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Dessert au choix à la carte

Menu à 44 euros : Une entrée, un poisson *ou* une viande

Menu à 52 euros : Un poisson *et* une viande

Menu à 62 euros : Une entrée, un poisson *et* une viande
(Salade-Fromages et dessert pour les 3 menus)

Menu du Terroir



Nos Entrées

Gougère de Sanglier aux Trompettes de la Mort, sauce Grand Veneur

Ou Terrine de Biche à la Pistache et sa compotée d'Oignons

Ou Tartare de Dorade, Tagliatelles de Carottes et vinaigrette au cumin

Ou Croustillant de Pied de Porc et son Os à Moelle, lentilles du Berry

Nos Plats

Tête de Veau, sauce Ravigote

Ou Pièce du boucher « Aubrac », sauce Echalottes

Ou Saumon en feuille de Chou, sauce Hollandaise

Ou Cannelloni de Perche du Nil, crème aux Ecrevisses tomatée

Plateau de fromages affinés

Nos Desserts

Tarte Tatin

Crème brûlée à la Pistache

Assiette de Glaces ou Sorbets (choix à la fin de la carte)

Entremet au Chocolat, cœur Mangue et son coulis exotique

Menu à 27 € : Un plat, fromage ou dessert
(Servi du mardi au samedi midi inclus sauf jours fériés)

Menu à 35 € : Entrée, plat, fromage et dessert

Tarte Tatin à emporter 6 personnes 22.50 €

Tarte Tatin à emporter 8 personnes 26 €

MENU ENFANT À 12 €

ASSIETTE DE SAUCISSON SEC

Ou

SALADE DE TOMATE ET ŒUF DUR

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

FILET DE SOLE PANÉ MAISON

Ou

STEAK DE BŒUF HACHÉ MAISON

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

TARTE TATIN ou GLACE

Petit Gourmet à 22 €

Foie gras mi-cuit

Ou

Crabe Cake, sauce Tartare

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Pavé d'Esturgeon au Romarin

Ou

Pièce de Bœuf, sauce Périgueux

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Tarte Tatin, Glaces ou

Entremet au Chocolat et son cœur Mangue

Accompagnement au choix : légumes ou pâtes