

La Formule Gourmande : Entrée + Plat + Dessert à 44,00 €

Formule Gourmet : Entrée + Plat OU Plat + Dessert à 35,00 €

Servie midi & soir du mercredi au samedi inclus

Les Cocktails - 9,50 €

Spritz - à l'Apérol ou au Campari ou St Germain à la fleur de sureau

Américano - Campari - Martini blanc - Martini rouge - Tranche d'orange

Mojito - Citron vert - Feuilles de menthe - Rhum blanc - Sucre de canne

Cosmopolitan - Vodka - Cointreau - Jus de citron - Jus de Cranberry

Planteur - Rhum brun - Rhum blanc - Jus d'orange - Jus d'ananas

Pina Colada - Rhum blanc - Malibu - Jus d'ananas

Sex on the Beach - Vodka - Crème de pêche - Jus d'ananas - Jus de cranberry

Virgin Mojito - 7,50 € Jus de citron vert - Feuilles de menthe - Sucre de canne

Virgin Pina Colada - 7,50 € Jus d'ananas - Jus d'ananas - Lait de coco

Virgin Florida - 7,50 € Jus d'ananas - Jus d'orange - Jus de citron - Grenadine

Une Entrée à la carte hors formule : 13,50 €

L'Entrée du Jour

Terrine de foie gras 'Maison' aux abricots moelleux

Chutney aux pommes et buisson de salade

Œuf Bio de ferme mollet à la crème et copeaux de truffe

Fondue de poireaux au beurre salé

Croustillants de Gambas aux légumes croquants

Vinaigrette Thaïe à la coriandre fraîche - Pignons de pin rôtis

Tataki de Truite Rose Française marinée en Gravelax

Crème légère montée à l'aneth - Toast de baguette graine

Tartare d'avocat aux queues d'écrevisses

Pamplemousse rose et sauce Aurore - Caramel de vinaigre balsamique

Andouille de Vire et queues d'écrevisses rôties au cidre

Sur un blinis de sarrasin - Buisson de salade

Couteaux de la mer à la Plancha en persillades

Véggie Bruschetta au Tartare d'avocat

Tomates cerises confites au thym frais, Pignons de pins dorés, Petits artichauts grillés marinés, Roquette, Basilic frais

Un Plat à la carte hors formule : 23,50 €

Le Plat du Jour

Rôti d'Agneau du Limousin

Légumes au miel et au thym - Sauce au cidre et romarin - Gratin de penne au parmesan

Bavette d'Aloyau Black Angus à la plancha

Sauce aux échalotes confites au beurre salé - Fines rattes en persillade fraîche

Classique tartare de bœuf de Salers préparé

Œuf BIO de ferme - Condiments frais - Frites fraîches maison à la peau - Buisson de salade

Rognons de veau flambés au Calvados

Sauce moutarde à l'ancienne et à l'estragon frais - Fines tagliatelles fraîches

Magret de Canard de Barbarie à la Plancha

Sauce aux myrtilles des bois - Polenta à la crème de parmesan

Filet de Dorade à la Plancha - Beurre blanc à l'orange et aux épices

Flan de courgettes et champignons frais - Petits légumes de printemps

Daube de joue de bœuf Simmental à l'ancienne

Fines tagliatelles fraîches - Légumes de saison glacés au miel et thym frais

Véggie : Raviole de Royans aux Epinards et Fromage frais

Tomates cerises confites - Pignons de pin dorés - Basilic frais - Copeaux de Parmesan

Un Dessert à la carte hors formule : 13,50 €

Le Dessert du Jour

Une assiette de quatre fromages

Buisson de salade - Cerneaux de noix - Confiture de cerises noires

Café gourmand

et sa farandole de douceurs

Pavlova aux fruits frais

Sorbet Artisanal à la pomme - Pétales de meringue - Chantilly - Coulis de fruits rouges

Feuillantines glacées de chocolat noir intense à 64%

Crème Anglaise - Glace Artisanale au caramel beurre salé

Duo de petites crêpes tièdes façon Suzette

Glace Artisanale au Grand Marnier avec écorces d'oranges confites et marinées

Profiteroles au chocolat noir intense à 64%

Glace Artisanale à la vanille - Amandes effilées - Chantilly

Baba maison au Rhum Ambré St James

Carpaccio d'ananas aux épices - Chantilly et amandes effilées

Douceur de poire caramélisées façon tarte tatin

Sur un petit gâteau de crêpes - Glace Artisanale à la Crème d'Isigny

Tarte au citron bergamote meringuée

Sur un biscuit sablé Maison aux arômes de thé Earl Grey

Coupe Colonel - Sorbet Artisanal citron jaune

Bouquet de fruits rouges - Vodka

