LA CARTE

LES ENTRÉES

Pressé de foie gras maison, 14,90€

Chutney de poires au vin rouge épicé, pain de campagne

Crémeux de lentilles vertes du Puy, 9,00€

Chorizo doux du Pays, granny smith | Option végétarienne

Tataki de thon rouge, 12,90€

Parfumé au sésame et au gingembre

Terrine de joue de boeuf, 11,00€

Pickles de légumes croquants du marché, roquette parfumée à l'huile de noisette

LES FROMAGES

Faisselle fermière 4,00€

Miel de fleurs, crème fraîche ou coulis de fruits rouges

Sélection de fromages affinés 6,00€

Salade de jeunes pousses à l'huile de noisette, confiture Bruneton

LE JARDIN DES P'TITS GOURMETS jusqu'à 12 ans

14€

Sirop

Volaille ou Poisson Gratin de nos grands-mères

Fondant au chocolat Weiss

LES PLATS

Souris d'agneau longuement mijotée, 23,00€

Saveurs d'automne, purée de pommes de terre au beurre fermier

Filet de boeuf Limousine, 25,00€

Beurre maître d'hôtel, gratin de nos grandsmères

Pavé de lieu jaune, 21,00€

Vierge de courges et graines croquantes, purée de pommes de terre au beurre fermier

Wok de légumes de saison, 17,90€

Nouilles de riz sautées au wok, sauce soja

LES DESSERTS

Fondant au chocolat Weiss, 8,00€

Coeur coulant intense 58%

Tarte Tatin revisitée, 8,00€

Caramel onctueux et pommes fondantes

Nougat glacé, 8,00€

Eclats de fruits secs, miel de fleurs, menthe fraîche

Notre gourmand, 10,00€

Découverte de nos douceurs en mini portions, Café ou thé

Origine des viandes

Foie Gras : Français Boeuf : Français

Souris d'Agneau: Nouvelle Zélande ou Grande Bretagne

Lieu jaune : Mer du Nord Thon rouge : Océan Indien

MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE, PLAT, DESSERT : 22€

PLAT, DESSERT: 18€

UNE ENTRÉE

LES PLATS

Une viande

OU

Un poisson

LE DESSERT

TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris. Plats faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts. La liste des allergènes est disponible sur simple demande.