

LA CARTE

LES ENTRÉES

Pressé de foie gras artisanal, 15€
Infusé à la bière ambrée artisanal "La Vertueuse",
réduction gourmande à la bière, pain de caractère

Velouté d'asperges blanches du printemps, 12€
Pointes d'asperges colorés, écume parfumée aux
champignons, crumble des sous-bois

Tataki de saumon aux trois sésames, 14€
Voile d'huile de coriandre fraîche, éclat de yuzu

Quasi de veau Français rosé, servi frais, 13€
Crème légère de fèves, quenelle de ricotta fumée

LES FROMAGES

Faisselle fermière de la région, 4€
Miel de fleurs, crème fraîche ou coulis de fruits
rouges

Sélection de fromages affinés, 6€
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 pommes de terre

Fondant au chocolat Weiss

LES PLATS

Suprême de pintade fermier, 25,00€
Sauce onctueuse aux écrevisses, gratin de pommes
de terre, purée fine de carottes, légumes croquants

Bavette d'Aloyau Limousine, 26,00€
Jus délicatement truffé, gratin de pommes de terre
| Faites confiance à notre chef pour la cuisson. 

Ombre chevalier mi-cuit, fumé au bois, 23,50€
Crème d'échalotes, petit épeautre en risotto, purée
de carottes au gingembre

Risotto de petit épeautre du Puy, 17,90€
Pleurotes de saison, crème d'asperges parfumée
aux champignons

LES DESSERTS

 Ici, les desserts sont 100 % faits maison

Financier moelleux amandes & noisettes, 8€
Tartare d'ananas frais, gel d'ananas caramélisé au
muscovado

Millefeuille croustillant, 8€
Éclats de fruits rouges & pistaches

Fondant au chocolat noir intense Weiss 58%, 8€
Compotée de poires maison

Notre gourmand, 10€
Découverte de nos douceurs en mini portions,
| Café ou thé
| Digestif 14€

Origine

Foie Gras : France
Saumon : Norvège, Ecosse, Iles Féroé
Ombre chevalier : Islande

Veau de grain : né, élevé et abattu en France
Pintade : Fermière ; né, élevé et abattu en France
Bavette : né, élevé et abattu en France

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.