

Menu 37 Euros

Foie Gras mi-cuit au torchon, écume de mangue
Noisette concassée et gelée de groseille

Blanquette d'Escargot de Bourgogne
Écrasé de pomme de terre au oignon et lard, crème légère à l'ail

Gaspacho de tomate farandole de langoustine au poivron

Magret de canard marmelade de patate douce à l'orange amère

Noix de Saint-Jacques, Poireaux en 2 cuisson
Sauce Safran

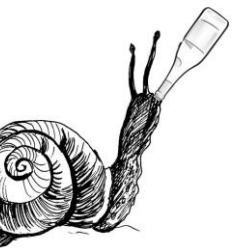
Médailillon de filet de veau à la crème de morilles
Pomme Amandine

Sélection de fromage
Où
Fromage blanc de Creuzier le Vieux, Crème fraîche

Entremet noix de coco chocolat crème anglaise
Et sorbet bounti

Tarte citron meringué
Sorbet Mojito

Panna cotta ananas flambé au rhum
Coulis exotique



Menu à 37 euros boissons non comprises

Viandes et volailles Origine France

Nos plats sont cuisinés maison à partir de produits frais

Ces formules ne sont pas servies le dimanche et jours fériés

Toute modification entrainera une facturation à la carte

Notre Carte Brasserie

Nos Entrées :

Salade gourmande végétarienne au bleu d'auvergne et Tomate confite au piment doux
12,80

Mille-feuilles de saumon fumé et rillettes au piment d'Espelette vinaigrette de curry
13,50

Méli-mélo de salade chèvre chaud et effeuillé de coppa
14,50

Salade de poulet pané, parmesan, crouton et œuf dur
14,50

Les douze Escargot de Bourgogne au beurre persillé « Recette Maison Louis
Grandchamp » 14,80

Assiette de jambon cru et terrine Maison, pain de meule grillé
15,50

Foie Gras mi-cuit au torchon, écume de mangue, noisette concassée et gelée de
groseille 24

Nos Poissons :

Poêlon de Quenelles de Brochet Gratinées, coulis d'écrevisses à l'estragon
13,50

Pavé de saumon crème d'oseille
13,80

Poêlée de Saint-Jacques fraîches persillade au couteau
24

Assiette de Calamars frais à l'huile d'Olive et persillade (Selon arrivage)
24

Sole de Pêche Française Belle meunière, (350-400 g selon arrivage) Beurre frais
et citron 40

Nos viandes :

Andouillette sur le grill, sauce moutarde (Pomme
dauphine /salade) 13,80

Emincé de rognon de veau à la graine de moutarde (Pomme dauphine
/salade) 22,50

Confit de canard gras à l'ail « Domaine de Limagne » (Pomme dauphine
/salade) 13.80

Magret de canard entier sauce poivre (Pomme
dauphine/ salade) 26

Nos viandes rouges grillés au sel de Guérande : (1 sauce au choix : Bleu, Béarnaise, Poivre ou Bordelaise)

Pavé de cœur de rumsteck Charolais (Pomme dauphine / salade
) 16,80

Entrecôte de Charolais (Pomme dauphine /
salade) 25

Filet de Bœuf Charolais (Pomme dauphine /
salade) 27

Côte de bœuf pour 2 personnes (Pomme dauphine/
salade) 49

Ces formules ne sont pas servies le dimanche et jours fériés

Supplément 2ème sauce 3 euros

Supplément pomme dauphine 3 euros

Les Desserts et gourmandises Maison

Plateau de
fromage
8.00

Le fromage blanc de Creuzier à la crème fraîche
7.50

Dessert du jour Maison
6 .90

Entremet noix de coco chocolat crème anglaise et sorbet Bounti
9.00

Tarte citron meringuée sorbet Mojito
9.00

Panna cotta ananas flambé au rhum coulis exotique
9.00

Vacherin Glacé Maison aux deux parfums, gelée de groseilles et amandes
effilées 9.00

Fraise ou Pêche Melba / Café ou Chocolat liégeois
9.00

Soufflé Chaud au Grand-Marnier Pour deux (commande avant 13 heures) *
36

Les glaces et Sorbets Fabrication Artisanale

Glace Café 100 % Arabica

Sorbet Citron de Sicile

Glace Vanille Bourbon, Beurre D'Echiré

Sorbet Passion D'Amérique Du Sud

Glace Chocolat et Cacao Valrhona

Sorbet Poire William de Savoie

Glace Artisanale à la cannelle

Sorbet Cassis Noir de Bourgogne

**Les Glaces et
Sorbets artisanales (parfum au choix 3 boules) 7.80 euros
La Glace ou Sorbet Alcool (3 boules) 8.50 euros**

*** Prise de commande avant 13 heures le midi et 21heures le soir**

*** Desserts non servis le Dimanche**

Tous nos desserts sont Maison

Tarif en Euros, Prix nets

