

La carte de l'Escargot

Nos Entrées du menu à la carte

<i>Chartreuse de courgette au curry et saumon fumé</i>	
<i>Buisson de mesclun au vinaigre de framboise</i>	12.50
<i>Douze escargots de Bourgogne en coquille</i>	
<i>« Recette Maison Louis Grandchamp » Les douze</i>	14.80
<i>Gourmandise de gambas aux escargots de Bourgogne et piment d'Espelette,</i>	
<i>Brouillade d'œufs de poule et basilic</i>	24
<i>Terrine de foie gras de canard du Domaine de Limagne mi- cuit au Porto Maison,</i>	
<i>Tartine de pain d'épices et mousse au Carambar</i>	24
<i>Tian de foie gras poêlé et pommes cannelle flambées au Père Magloire</i>	
<i>Sauce sucrée-salée aux Câpres</i>	26

Viande et volaille Origine France

Prix nets, Boissons non comprises

Nos plats sont cuisinés maison à partir de produits frais

La carte de l'Escargot

Les poissons et Crustacés

<i>Pavé de cabillaud rôti au four, asperges vertes et riz sauvage</i>	22.80
<i>Médailles de queue de lotte au vin rouge façon matelote, Toast grillé aux épinards et œuf poché au vinaigre</i>	24
<i>Sole de Pêche Française Belle meunière, (350-400 g selon arrivage) Beurre frais et citron</i>	40

Les viandes, volailles et abats

<i>Cervelas de lapereau d'Auvergne, Risotto au safran et jus à la crème d'estragon</i>	18.50
<i>Magret de Canard rôti sur peau au cassis noir, Chutney de Pommes et raisins, gnocchi de polenta</i>	18.80
<i>Emincé de pavé de veau au Paprika, Infusion de morilles aux escargots de Bourgogne</i>	23.50

Bœuf et Veau Origine France

Prix nets, Boissons non comprises

Nos plats sont cuisinés maison à partir de produits frais

<i>Le plateau de fromages</i>	8.00
<i>Le fromage blanc de Creuzier à la crème fraîche</i>	7.50

Les Desserts et gourmandises Maison

<i>Dessert du jour Maison</i>	6.90
<u><i>Douceur lactée au chocolat blanc et griottes amarena, verrine de spéculos à la vanille Bourbon</i></u>	<u>8.50</u>
<i>Macaron aux framboises et crème de citron jaune au coulis de fruits rouge</i>	8.50
<i>Panna cotta Maison aux fruits rouges, salade de fraises et framboises à la menthe</i>	8.50
Vacherin Glacé Maison aux deux parfums, gelée de groseilles et amandes effilées	8.50
<i>Fraise ou Pêche Melba / Café ou Chocolat liégeois</i>	8.50
<i>Soufflé Chaud au Grand-Marnier Pour deux (commande avant 13 heures) *</i>	36

Les glaces et Sorbets Fabrication Artisanale

<i>Glace Café 100 % Arabica</i>	<i>Sorbet Citron de Sicile</i>
<i>Glace Vanille Bourbon, Beurre D'déchié</i>	<i>Sorbet Passion D'Amérique Du Sud</i>
<i>Glace Chocolat et Cacao Valrhona</i>	<i>Sorbet Poire William de Savoie</i>
<i>Glace Artisanale à la cannelle</i>	<i>Sorbet Cassis Noir de Bourgogne</i>
<i>Les Glaces et Sorbets artisanales (parfum au choix 3 boules)</i>	7.80 euros
<i>La Glace ou Sorbet Alcool (3 boules)</i>	8.50 euros

* Prise de commande avant 13 heures
Tarif en Euros, Prix nets, boissons non comprises

* Desserts non servis le Dimanche

Les choix du menu de l'Escargot

Les entrées du menu

Couscous d'escargots aux petits légumes, semoule au chorizo et jus épicié

*Terrine de foie gras de canard du Domaine de Limagne mi-cuit au Porto Maison,
Tranche de pain d'épices et mousse au Carambar*

*Gourmandise de gambas aux escargots de Bourgogne et piment d'Espelette,
Brouillade d'œufs de poule et basilic*

*Tian de foie gras poêlé et pommes cannelle flambées au Père Magloire
Sauce sucrée-salée aux Câpres (Sup 5 euros).*

Les poissons du menu

Pavé de cabillaud rôti au four, asperges vertes et riz sauvage

*Médallions de queue de lotte au vin rouge façon matelote,
Toast grillé aux épinards et œuf poché au vinaigre.*

Les viandes du menu

*Cervelas de lapereau d'Auvergne,
Risotto au safran et jus à la crème d'estragon*

*Magret de Canard rôti sur peau au cassis noir,
Chutney de Pommes et raisins, gnocchi de polenta*

*Emincé de pavé de veau au Paprika,
Infusion de morilles aux escargots de Bourgogne*

Notre sélection de fromages du menu

Sélection de Fromages

Ou

Fromage blanc de Creuzier le Vieux, Crème fraîche

Les desserts du menu

Douceur lactée au chocolat blanc et griottes amarena,

Pot de crème vanille et spéculos, glace à la pistache.

Panna cotta Maison aux fruits rouges, salade de fraises et framboises à la menthe

Macaron aux framboises et crème de citron jaune,

Coulis de fruits des bois.

Dessert du jour Maison

Composer votre menu selon vos envies

Menu 1 entrée / 1 viande / 1 fromage / 1 dessert. 36 euros

Menu 1 entrée / 1 poisson / 1 fromage / 1 dessert. 38 euros

Menu 1 entrée / 1 poisson / 1 viande / 1 fromage / 1 dessert 49 euros

Menu 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

MENU POISSON

Couscous d'escargots aux petits légumes, semoule au chorizo et jus épicié

*Terrine de foie gras de canard du Domaine de Limagne mi- cuit au Porto Maison,
Tranche de pain d'épices et mousse au Carambar*

*Gourmandise de gambas aux escargots de Bourgogne et piment d'Espelette,
Brouillade d'œufs de poule et basilic*

*Tian de foie gras poêlé et pommes cannelle flambées au Père Magloire
Sauce sucrée-salée aux Câpres (Sup 5 euros).*

Pavé de cabillaud rôti au four, asperges vertes et riz sauvage

*Médallions de queue de lotte au vin rouge façon matelote,
Toast grillé aux épinards et œuf poché au vinaigre.*

Sélection de Fromages

Ou

Fromage blanc de Creuzier le Vieux, Crème fraîche

Douceur lactée au chocolat blanc et griottes amarena,
Pot de crème vanille et spéculos, glace à la pistache.

Panna cotta Maison aux fruits rouges, salade de fraises et framboises à la menthe

Macaron aux framboises et crème de citron jaune,

Coulis de fruits des bois.

Dessert du jour Maison

Menu à 38 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

MENU VIANDE

Couscous d'escargots aux petits légumes, semoule au chorizo et jus épicié

*Terrine de foie gras de canard du Domaine de Limagne mi-cuit au Porto Maison,
Tranche de pain d'épices et mousse au Carambar*

*Gourmandise de gambas aux escargots de Bourgogne et piment d'Espelette,
Brouillade d'œufs de poule et basilic*

*Tian de foie gras poêlé et pommes cannelle flambées au Père Magloire
Sauce sucrée-salée aux Câpres (Sup 5 euros).*

*Cervelas de lapereau d'Auvergne,
Risotto au safran et jus à la crème d'estragon*

*Magret de Canard rôti sur peau au cassis noir,
Chutney de Pommes et raisins, gnocchi de polenta*

*Emincé de pavé de veau au Paprika,
Infusion de morilles aux escargots de Bourgogne*

Sélection de Fromages

Ou

Fromage blanc de Creuzier le Vieux, Crème fraîche

*Douceur lactée au chocolat blanc et griottes amarena,
Pot de crème vanille et spéculos, glace à la pistache.*

Panna cotta Maison aux fruits rouges, salade de fraises et framboises à la menthe

Macaron aux framboises et crème de citron jaune,

Coulis de fruits des bois.

Dessert du jour Maison

Menu à 36 euros boissons non comprises

Viandes et volailles Origine France

Ces formules ne sont pas servies le dimanche et jours fériés

Toute modification entrainera une facturation à la carte

Notre Carte Brasserie et suggestion du jour.

Nos entrées

<i>Salade gourmande végétarienne au bleu d'Auvergne et asperges vertes, Tomate confite au piment doux,</i>	12.80
<i>Méli-mélo de chèvre chaud, tranches de lard grillés et escargots de Bourgogne en salade</i>	14.80
<i>Assiette de jambon cru et terrine Maison, petite salade de saison et tranches de pain grillé</i>	15.50
<i>Buisson de mesclun au vinaigre de framboise et gambas, cuisson à la plancha</i>	24

Couscous d'escargots aux petits légumes, semoule au chorizo et jus épicé 19.50

Nos plats chauds

<i>Poêlon de Quenelles de Brochet Gratinées, coulis de queues d'écrevisses à l'estragon</i>	13.50
<i>Pavé de saumon cuit sur peau, crème d'oseille en chiffonnade</i>	13.80
<i>Andouillette sur le grill, sauce moutarde (Pommes frites /salade)</i>	13.80
<i>Confit de canard gras à l'ail « Domaine de Limagne » (Pommes frites /salade)</i>	13.80
<i>Poêlée de noix de Saint-Jacques fraîches persillade au couteau et citron</i>	22
<i>Emincé de rognon de veau à la graine de moutarde de Charroux (Pommes frites /salade)</i>	22.50

Burger Maison de charolais au foie gras poêlé et bleu d'Auvergne 26

Nos viandes rouges cuisson sur le grill au sel de Guérande

<i>Pavé de cœur de rumsteck Maître-d'hôtel (Pommes frites /salade)</i>	16.80
<i>Morceaux d'onglet mariné aux herbes (Pommes frites /salade)</i>	18.50
<i>Entrecôte de Charolais Sauce Bordelaise (Pommes frites /salade)</i>	25
<i>Côte de bœuf de Charolais béarnaise (2 pers) (Pommes frites /salade)</i>	49

Cette carte n'est pas servie le dimanche