

La carte de l'Escargot

Nos Entrées froides

<i>Salade de l'escargot spécial végétarien, vinaigrette de framboise</i>	9.80
<i>Assiette de jambon cru et terrine de campagne Maison, pain de meule</i>	13.50
<i>Tartare de thon et courgettes marinées à l'Indian curry et citron vert</i>	
<i>Quenelle de crème Fouettée à la moutarde de Charroux</i>	13.80
<i>Fondant de saumon Maison au piment d'Espelette,</i>	
<i>Compotée de pied de porc au vin rouge</i>	15.50
<i>Terrine de foie gras de canard du Domaine de Limagne mi-cuit au Porto Maison,</i>	
<i>Tartines de pain d'épice et confiture de figues Violette</i>	24

Nos Entrées chaudes

<i>Douze escargots de Bourgogne en coquille au beurre</i>	
<i>« Recette Maison Louis Granchamp » Les douze</i>	14.80
<i>Clafoutis d'escargots de Bourgogne et pleurotes au persil plat,</i>	
<i>Aulx confits et mélange de pois frais</i>	15.20
<i>Gourmandise de gambas à l'huile d'olive et piment d'Espelette,</i>	
<i>Parfait d'avocat au citron vert, vinaigrette au Balsamico</i>	24
<i>Escalopes de foie gras poêlées à la plancha et fleur de sel,</i>	
<i>Marmelade de pommes et fruits secs</i>	26

Viande et volaille Origine France
Prix nets, Boissons non comprises

Nos plats sont cuisinés maison à partir de produits frais

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les chèques

La carte de l'Escargot

Les poissons et Crustacés

<i>Pavé de saumon cuit minute, crème d'oseille et huile d'olive</i>	13.80
<i>Blanquette de noix de Saint-Jacques fraîches à la crème de Noilly, Tagliatelles fraîches au basilic</i>	22.50
<i>Pavé de cabillaud rôti à la fleur de sel, Risotto et jus de moule au safran</i>	24.80
<i>Sole de Pêche Française Belle meunière, (350-400 g selon arrivage) Beurre frais et citron</i>	40

Les viandes, volailles et abats

<i>Viennoise de poulet d'Auvergne en croute de Parmesan, Fagot d'asperges vertes, jus à l'estragon</i>	16.50
<i>Magret de Canard rôti sur peau au cassis noir, Chutney de Pommes et raisins secs au sucre roux</i>	18
<i>Tournedos de Filet de Charolais flambé au Cognac, Infusion de morilles à la crème</i>	26.00

Bœuf et Veau Origine France
Prix nets, Boissons non comprises
Nos plats sont cuisinés maison à partir de produits frais

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les chèques

Le plateau de fromages 8.00

Le fromage blanc de Creuzier à la crème fraîche 7.50

Les Desserts et gourmandises Maison

Dessert du jour Maison 6.90

Croustillant praliné Maison, chantilly aux copeaux de chocolat noir

Crème glacée à la vanille Bourbon 8.50

Charlotte aux framboises et cassis Maison, marmelade de pommes-cannelle 8.50

Douceur de riz cuit au lait et coco râpée, gelée de groseilles au kirsch, Glace pistache 8.50

Vacherin Glacé Maison aux deux parfums, gelée de groseilles et amandes effilées 8.50

Fraise ou Pêche Melba / Café ou Chocolat liégeois 8.50

*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'éclairé

Sorbet Passion D'Amérique Du Sud

Glace Chocolat et Cacao Valrhona

Sorbet Poire William de Savoie

Glace Artisanale à la pistache

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*

Tarif en Euros, Prix nets, boissons non comprises

** Desserts non servis le Dimanche*

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les chèques

Les choix du menu de l'Escargot

Les entrées du menu

Terrine de foie gras de canard du Domaine de Limagne mi- cuit au Porto Maison,

Tartines de pain d'épices et confiture de figues Violette

Clafoutis d'escargots de Bourgogne et pleurotes au persil plat,

Aulx confits et mélange de pois frais.

Gourmandise de gambas à l'huile d'olive et piment d'Espelette,

Parfait d'avocat au citron vert, vinaigrette au Balsamico.

Fondant de saumon Maison au piment d'Espelette,

Compotée de pied de porc au vin rouge

Les poissons du menu

Pavé de cabillaud rôti à la fleur de sel,

Risotto et jus de moule au safran

Blanquette de noix de Saint-Jacques fraîches à la crème de Noilly,

Tagliatelles fraîches au basilic

Les viandes du menu

Viennoise de poulet d'Auvergne en croute de Parmesan,

Fagot d'asperges vertes, jus à l'estragon

Magret de Canard rôti sur peau au cassis noir,

Chutney de Pommes et raisins secs au sucre roux

Tournedos de Filet de Charolais flambé au Cognac,

Infusion de morilles à la crème

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les chèques

Notre sélection de fromages du menu

Sélection de Fromages

Ou

Fromage blanc de Creuzier le Vieux, Crème fraîche

Les desserts du menu

Croustillant praliné Maison,

Chantilly aux copeaux de chocolat noir et crème glacée à la vanille Bourbon

Charlotte aux framboises et cassis Maison, marmelade de pommes-cannelle

Douceur de riz cuit au lait et coco râpée, gelée de groseilles au kirsch, Glace pistache

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 entraînera une facturation à la carte

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les chèques