

*** ENTREES ***

Duo de Saumon en Amônière, Citron vert, Crème d'Aneth	19.00 €
Terrine Maison de Lapereau aux Noisettes	10,00 €
Magret et Foie Gras de Canard, sur Croûton de Pain d'Épice	20.00 €
Potage aux Légumes de Saison	8,00 €
Chartreuse de Carottes au Bleu d'Auvergne, Vinaigrette aux Eclats de Noisettes	9.00 €

*** POISSONS ***

Suprême de Mahi Mahi Rôti, Crème de Coco aux Épices	16.00 €
Poêlée de St Jacques et Rouget, Jus à la Tapenade, Purée de Carottes au Coriandre	23.00 €
Fricassée de Gambas au Ris de Veau, Crème de Crustacés	24.00 €

*** VIANDES ***

Toutes nos viandes sont d'Origine Française

Paré de Cerf aux Fruits des Bois	20,00 €
Filet Mignon de Veau aux Champignons Sauvages, Jus Corsé	25.00 €
Médallons de Ris de Veau, Julienne de Poireaux Sauce Morilles	27.00 €
Filet de Boeuf Limousin poêlé aux Cèpes	32.00 €

Pour mieux vous satisfaire, nous travaillons exclusivement avec des produits de qualité, veuillez nous excuser si nous ne pouvons vous les proposer.

*** FROMAGES ***

Assiette de Fromages de nos Régions 6,00 €

*** DESSERTS MAISONS ***

A commander en début de Repas

Tarte fine aux Pommes, Glace à la Cannelle	8,50 €
Moëlleux au Chocolat, Glace à la Menthe	8,00 €
Nougat glacé au Coulis de Framboises	7,00 €
Carpaccio d'Ananas Frais,	6,50 €
au sirop de Gingembre, Sorbet Citron	
Mousse Deux Chocolats au Gâteau Creusois,	7,00 €
Crème Anglaise à l'Orange	

Pour mieux vous satisfaire, nous travaillons exclusivement avec des produits de qualité, veuillez nous excuser si nous ne pourrions vous les proposer.