

Formule Ti Loulous 8.00 €

Assiette de crudités



Steack haché frites



Fromage blanc Ou Glace maison

Menu à 27.30 €

(Toute modification apportée à un menu entraîne un supplément de prix)

Au Choix :

Cassolette d' 'escargots au beurre d'escargots

Cuisses de grenouille persillées



Lapin rôti à la moutarde

Entrecôte charolaise au beurre maître d' hôtel et fleur de sel



Assiette de trois fromages de nos régions

Ou

Fromage blanc à la crème nature ou ciboulette



Dessert maison au choix

(Les desserts se commandent en début de repas)

Menu à 22 €

Toute modification apportée à un menu entraîne un supplément de prix
(ce menu n'est pas servi le dimanche et les jours fériés)

Au Choix :

Brick de chèvre du charolais à l'orientale, petite salade aux herbes,
sauce citron au cumin

Terrine bavaroise au saumon et mousse verte parfumée

Quinoa aux agrumes et son saumon fumé par nos soins

Au Choix :

Rôti de porc farci aux pommes et abricots, sauce au Calvados

Paupiette de saumon maison sauce parfumée aux herbes

Filet de poulet sur fondue de poireaux, sauce printanière



Dessert maison au choix
(Les desserts se commandent en début de repas)

Menu à 29.50 €

(Toute modification apportée à un menu entraîne un supplément de prix)

Au Choix :

Œuf cocotte au saumon fumé par nos soins et asperge verte

Fondant de chèvre du charolais, fines feuilles de betterave rouge au saumon fumé par nos
soins

Millefeuille de légumes printaniers croquants

Au Choix :

Dos de cabillaud aux tomates confites, sauce au pistou

Rognons de veau sautés, sauce au Porto

Pavé de charolais (origine France) au chutney de pommes et de pruneaux



Sélection de trois fromages de nos régions

Ou

Fromage blanc à la crème nature ou cibloulette



Dessert maison au choix

(Les desserts se commandent en début de repas)



Menu à 35.00 €

(Toute modification apportée à un menu entraîne un supplément de prix)

Au Choix :

Foie gras mi-cuit aux pommes sur toast de pain d 'épices

Tartare de saumon frais aux agrumes

Chèvre chaud et poires au romarin

Au Choix :

Pavé de Charolais en marinade de thym et estragon, sauce au Porto

Filet de rouget rôti en croûte d 'herbes

Suprême de pintade farci aux petits légumes, sauce mère



Sélection de trois fromages de nos régions

Ou

Fromage blanc à la crème



Dessert maison au choix
(Les desserts se commandent en début de repas)



Menu à 44,50 €

Toute modification apportée à un menu entraîne un supplément de prix
(menu servi tous les jours)

Au Choix :

Cornets croustillants au foie gras

Crêpes parmentières d 'escargots, sauce ciboulette

Au Choix :

Tatin de noix de Saint-Jacques rôties aux petits légumes
vinaigre balsamique, crème à l 'aneth

Nage de crustacés sauce safranée

Au Choix :

Magret de canard aux pruneaux, sauce vigneronne

Ris de veau braisés aux cèpes émincés

Pavé de veau au parmesan et tomates confites, sauce aux poivrons rouges et chorizo



Déclinaison de fromages affinés

Ou

Fromage blanc à la crème nature ou ciboulette



Dessert maison au choix
(Les desserts se commandent en début de repas)



La carte des desserts

Nos douceurs chaudes :

Banane et poire parfumées en papillote

Petit gratin chaud aux framboises

Soufflé chaud aux éclats de pistaches caramélisés

Crumble aux pommes et fruits rouges

Moelleux au chocolat fondant, sauce caramel au beurre salé

Nos gourmandises :

Cheesecake au chutney de fruits de saison

Ile flottante aux pralines roses

Tarte citron meringuée revisitée

Tiramisu aux fraises (selon saison) et chocolat blanc

Délice de mousses de fruits rouges et jaunes et son coulis de framboises.

Nos desserts glacés

Vacherin glacé et son coulis

Soufflé glacé à la framboise

Coupe bourguignonne (sorbet cassis, glace vanille, grains de cassis, coulis de cassis, marc de bourgogne)

Coupe de glaces 3 boules

(vanille, chocolat, caramel, griotte, framboise, cassis, fruits de la passion, abricot, citron)

Menu à 14 €

(ce menu est servi uniquement le soir, hors dimanche et jours fériés)

Au Choix :

Salade bressanne aux gésiers confits

Ou

Salade d 'agrumes fraiche

Ou

Oeuf cocotte aux petits légumes

Au Choix :

Poisson du marché

Ou
Plat du jour

Au Choix :

Fromage blanc à la crème

Ou

Dessert du jour

Ou

Glace ou sorbet maison