

Carte du restaurant – Mars 2016

Servie tous les soirs et dimanches midis

Entrées 12€

Le Foie gras de Canard de la Vallée de Limagne, cuit en terrine (sup. 6€)

Rillettes de Cabillaud et haricots Tarbais, espuma de cresson

Asperges de Provence, œuf bio parfait et crumble salé

La suggestion du chef, selon les produits du marché et de notre potager

Plats 18€

Emincé de Canard, gingembre orange et escalope de Foie Gras poêlée

Filet de Daurade en croûte d'épices

L'épaule d'Agneau cuite en douze heures, jus réduit

La suggestion du jour, selon la production et/ou le retour de pêche

Tous nos plats sont servis avec des légumes qui varient selon l'arrivage du jour.

Sélection de fromages secs ou faisselle 6€

Desserts 10€

Gâteau à l'Orange, sorbet orange sanguine et tuile au romarin

Parfait glacé à la Châtaigne, biscuit vapeur de marron et compotée de clémentine

Mousse soufflée au chocolat, servie chaude, glace Dulcey à la fève de Tonka

Le café gourmand selon l'inspiration du pâtissier



Tous nos plats sont « faits maison », élaborés à partir de produits bruts.*viande origine France