

Les Menus



Menu Epicure Plaisir

25.90€

(Entrée + plat + dessert)

Formule Epicure Gourmand

20.90€

(Entrée + plat) **OU** (Plat + dessert)

à la carte

Entrées

- Velouté de coquillages et juliennes de légumes en étuvée, mousseline d'herbes **8.50 €**
- Salade périgourdine aux gésiers confits et copeaux de foie gras **9.00 €**
- Feuillantine d'œufs brouillés, saumon fumé et coques, légumes en tagliatelles **8.80 €**
- Terrine de campagne "maison" confiture d'oignons rouges **7.50€**

Plats

- Dos de cabillaud cuit rôti aux pâtes fraîches et légumes épicés **17.00€**
- Suprême de volaille cuit au bouillon et crème de champignons **15.50€**
- Cerf cuit longuement, châtaigne et mousse de céleris, sauce liée au chocolat brut **18.00€**
- Pavé de bœuf et médaillon de foie gras, réduction de porto rouge **19.50 €**

sup 4€ sur formule et menu

Fromages et Desserts

- Assiette de fromages d'Auvergne, salade aux noix **5.50€**
- Finger chocolat, biscuit cacao et croustillant praliné, ganache noire **6.50€**
- Ananas rôti, pana cotta au citron vert et mousse coco **7.00€**
- Millefeuille à la mousse marron et orange **7.00€**
- Dôme choco lait-tonka, cœur coulant fruit de la passion **7.00€**
- Café gourmand (trop généreux) *sup 2€ sur formule et menu* **9.80€**



Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits frais bruts.
Nous travaillons uniquement des produits de première fraîcheur, des changements peuvent avoir lieu suivant l'arrivée du jour. Prix nets TTC dont 10% de tva – service compris – hors boissons.

