

Menu du Jour

*(du lundi au vendredi, le midi uniquement
sauf fériés et événements particuliers)*

14,50 € TTC



Buffet d'Entrées à Volonté



Bavette d'Aloyau, sauce poivre, ou, beurre maître d'hôtel

Poulet rôti aux épices, pommes frites

Pied de porc, sauce Ravigote

Andouillette de Troyes, sauce moutarde

Plat du jour (annoncé à la commande)



Pêche Melba

Œufs à la neige, crème anglaise

Profiteroles au chocolat

Crêpes au sucre, ou , chocolat

Coupe de glaces chantilly

Crème caramel « Maison »

Dessert du Jour



*1/4 de vin Rouge, blanc, ou rosé
et café offert*

Menu des Voyageurs

23 € 55€



*Mousseline de poissons fins, aux Moules et Curry
Crème de Crustacés*

*Feuilleté d'Escargots, aux Noisettes et Raisins
crème persillé*

*Foie Gras frais de Canard « Maison », au muscat de Rivesaltes, et
confiture d'oignons (+3 €)*

Salade de Césiers d'oie confits, aux noix, vinaigrette Balsamique



*Tête de Veau, petits légumes, sauce Ravigote
Faux-filet, sauce poivre ou Béarnaise
Confit de Canard « maison », pommes Campagnarde
Feuilleté de Saumon, aux épinards, beurre blanc
et tomates confites*



*Assiette de Fromages , et salade Mélée
ou
Dessert au choix sur la carte (ceux précédés d'un ✓)*

Carte

<i>Foie Gras Frais de Canard (maison) au Muscat de Rivesaltes, toasts et confiture d'oignons</i>	12€50
<i>Fricassée d'Escargots aux Cèpes et aux Noix</i>	11,50€
<i>Feuilleté de Volaille & Ris de Veau, à la Crème et aux Champignons</i>	13,50€
<i>Salade de Chèvre chaud, vinaigrette Balsamique</i>	10,50€
<i>Mousseline de Poissons fins aux Moules, Sauce Homardine</i>	10,50€
XXXXXXXXXXXX	
<i>Escalope de Saumon, Crème de Crustacés</i>	16,50€
<i>Suprêmes de Dorade, Fenouil confit, Beurre Blanc</i>	16€
<i>Filet d'Aile de Raie poêlé, à la Provençale</i>	16€
XXXXXXXXXXXX	
<i>Tartare de Bœuf Maison (180g), garni frites</i>	11,50€
<i>Confit de Canard, Pommes campagnarde</i>	14,50€
<i>Bavette d'Aloyau, beurre Maître d'Hôtel, ou, Sauce Poivre</i>	11,50€
<i>Tête de Veau, sauce Gribiche, légumes vapeur</i>	13,50€
<i>Souris d'Agneau, jus à l'Estragon</i>	20€
<i>Pavé de Filet de Bœuf Rossini (escalope de fois gras poêlée)</i>	25€
<i>Faux-filet de Bœuf de Race Limousine (300/350g)</i>	20,50€
<i>Ris de Veau à la Crème & aux Champignons des Bois</i>	22,50€

Carte

Assiette de Fromages sélectionnés, Salade Mêlée 5,50€

Fromage Blanc du Limousin, Laiterie les Fayes 5,50€
Nature, ou, échalotes & Persil



*Desserts, Menu des Voyageurs, ceux précédés d'un « ✓ »
pour un autre, celui-ci induira un supplément de 2€*



- ✓ *Crème Brûlée, à l'Amande amère* 6€
- ✓ *Oeuf à la neige, crème Anglaise* 6€
- ✓ *Pêche Melba, coulis de Framboise & Chantilly* 6€
- ✓ *Crème aux œufs et Caramel à l'Ancienne* 6€
 - ✓ *Crêpes Sucre, ou, Chocolat* 6€
- ✓ *Profiteroles « Maison » au Chocolat* 6€
- ✓ *Coupe de Glaces & Sorbets (3 Boules)* 6€
- ✓ *Panna-Cota aux Fruits Rouges,
Coulis de Framboise* 6€
- ✓ *Fromage Blanc du Limousin, Laiterie les Fayes* 6€
Coulis de Framboise, ou, Sucre
- Nougat Glacé aux Pistaches et Amandes,* 8€
Coulis de Framboise
- Tarte Tatin, flambée au Calvados* 8€

Salade et Petits Plats "Brasserie"



"Grande" Salade de Gésiers d'oie Confits 11,50€
(Salade Mêlée, gésiers d'oie confits, pommes de terre et pomme fruits poêlée au beurre, caramel au vinaigre balsamique)

Grande Salade "Italienne " 11,50€
(Salade mêlée, tomate, mozzarella, pesto au basilic, jambon cru)

Grande Salade "Normande" 11,50€
(Salade Mêlée , vinaigrette Balsamique, pomme golden poêlée, touchées de Camembert pannées)



Omelette aux Cèpes 11,50€

Omelette Nature, Fromage ou Fines Herbes 10€



Burger "Classique " 10,50€
(Steak haché 180 grs, Salade, tomate, oignons, cornichons fromage)

Burger "Poulet" 10,50€
(Poulet fuit, salade, béarnaise , oignons, sauce Barbecue)

Burger Océan 10,50€
(Pané de Cabillaud, sauce béarnaise, oignons, salade)

Steak haché à cheval 11,50€
(viande de Bœuf Française, 180g, accompagné de son œuf sur le plat)