

A la carte...



Entrées

- ◆ Assiette de crudités **13,00€**
- ◆ Salade de pigeonneaux au pignon de pin et pépites de foie gras, vinaigrette balsamique **15,00€**
- ◆ Œufs cocotte « Label Rouge », gratinés au Saint Nectaire **15,00€**
- ◆ Noix de Saint Jacques poêlées, julienne de petits légumes braisés au miel de pays **18,00€**
- ◆ Foie gras de canard aux épices douces, marmelade de fruits **18,00€**
- ◆ Bocal d'avocat guacamole, crevettes aux agrumes et saumon fumé « Label Rouge » d'Ecosse **18,00€**

Plats

- ◆ Omelette aux fines herbes, accompagnée de légumes **15,00€**
- ◆ Dos de merlu en croûte de moutarde de Charroux, oseille du jardin **18,00€**
- ◆ Filet de canette fermière, au jus de truffe **18,00€**
- ◆ Filet de bar en écailles de légumes, huile d'olive vierge et son jus de langoustines **22,00€**
- ◆ Cocotte d'escargots et ris de veau, fricassée de champignons **22,00€**
- ◆ Carré d'agneau du Bourbonnais, rôti à l'ail et au thym **22,00€**
- ◆ Tournedos de bœuf Charolais aux 5 baies **25,00€**

A la carte...



Fromages

- ◆ Fromage blanc fermier à la crème fraîche **6,00€**
- ◆ Trilogie de fromage de nos régions **8,00€**
- ◆ Planche dégustation de 5 fromages, marmelade maison, miel de pays et noix **12,00€**

Desserts

- ◆ Boule de glace ou sorbet **2,50€** (supplément chantilly 0,50€)
- ◆ Crème brûlée à la cassonade **8,00€**
- ◆ Fraises façon melba, coulis de fruits rouges et amandes torréfiées **8,00€**
- ◆ Croustillant au chocolat de Tanzanie, pépites de Daim, crème anglaise à la vanille Bourbon **9,00€**
- ◆ Financier aux pralines roses façon muffin **9,00€**
- ◆ Parfait glacé à la Verveine du Velay **9,00€**
- ◆ Salade de fruits frais **10,00€**

Nous sollicitons votre bienveillance sur le fait que l'utilisation de produits frais peut entraîner une rupture de stock.

Toute allergie peut être signalée.



Nos produits sont maisons sauf les frites et les glaces.

Toutes nos viandes sont d'origine française.