



Entrées

Entrée du jour selon marché – 9€ *

Velouté de légumes du jour – 7€

Œufs Bio mimosa – 7€

Burrata & betteraves confites – 10€

Terrine de cochon, foie de volaille & pickles maison – 10€

Tarte fine, Saint-Jacques grillées fondue de poireaux fleur de carthame – 12€

Foie gras mi-cuit maison, chutney aux épices ou foie gras au chou – 14€

Duo de foie gras au chou et mi-cuit maison – 19€

Os à moelle en gouttière gratiné – 12€

Ravioles de bœuf confit, jus corsé – 12€

A la découverte de nos régions, boîte de Caviar Baerii d'Aquitaine 10 g – 18€

Plats

Plat du jour selon marché – 19€ *

Aile de raie meunière, salicorne et purée – 25€

Saumon Gravlaks maison Label Rouge & ses légumes confits – 23€

Saint-Jacques de Normandie snackées, risotto d'épeautre – 29€

Epaule d'agneau confite, purée – 24€

Blanquette de veau et riz thaï parfumé au jasmin – 21€

Risotto d'épeautre, poêlée de champignons et tuile de parmesan – 19€

Côte de bœuf normande – 1 kg de plaisir à partager à 2 ou 3 selon désir – 95€

Frites au couteau & mesclun

Tartare de bœuf limousin « Classique ou Aller-retour », frites au couteau – 20€

Et sur commande notre fameuse

Tourte de gibiers, façon oreiller de la belle Aurore – 54€

Fromages

Fromages affinés & Mesclun – 1 pièce 5€, 2 pièces 7€ et 3 pièces 9€

Desserts

Dessert du jour selon marché – 9€ *

Crème brûlée à la fleur d'oranger – 9€

Sablé aux poires, crème diplomate aux pavots – 12€

Coulant au chocolat noir, grand Cru du Pérou bio & Equitable, glace vanille – 12€

Salade de fruits frais – 9€

Le café ou Thé Gourmand – 9€



Formule déjeuner

27€

Entrée/Plat - ou - Plat/dessert

Entrées

Entrée du jour selon marché

Velouté du jour

Œufs mimosa maison

Plats

Plat du jour selon marché

Tartare de bœuf limousin « Classique ou Aller-retour »

Frites maison au couteau & mesclun

Desserts

Dessert du jour selon marché

Crème brûlée à la fleur d'oranger

Salade de fruits frais de saison

Et sur réservation midi & soir

Menu de partage – 40€

Les 3 entrées (Terrine, velouté et celle du jour),

Le plat du jour (poisson ou viande)

Le dessert du jour.

Eaux plate et gazeuse « Castalie » à discrétion ET Café

1 bouteille de vin pour 3 - sélection du moment



Coté Bar...

Les classiques

Bières pressions blonde 5€ ou Chouffe 6€ en 25cl

Verre de vin de 6€ à 18€

Aligoté, Macon, Rosé AIX Bio, Rouillère, Côtes du Rhône, Saint-Emilion...

Coupe de champagne de 12€ à 18€

Cuvée 3-5-7, Bollinger Spéciale cuvée, Ayala rosé ...

Soft, Jus pressé, Citronnade et jus de fruits 7€

Et un large choix d'alcools RARES , demander la carte

Gin, Whisky, Rhum

Nos cocktails - 14€

Gin Tonic 4cl

Gin Christian Drouin et Fever-Tree

French Spritz 4cl

Apérol ou Campari & Crémant de Bourgogne Domaine Perraud

Moscow mule 4cl

Vodka, citron vert, Ginger Beer

L'Hédoniste 4cl

Cognac, liqueur de gingembre et citron vert

Bloody Mary 4cl

Vodka, citron, tabasco, Jus de tomates Bio

ET SUR DEMANDE selon vos envies ...

Pour les petites faims

Terrine de cochon et foie de volaille maison & ses pickles– 10€

Planche de Charcuteries, de Fromages affinés ou mixte – 21€

Le café, Thé Gourmand – 9€

et pour le plaisir... le Champagne gourmand - 18 €