

Menu du moment

18.00€ plat unique

27.00€ entrée, plat, fromage **ou** dessert (dessert maison **ou** 2 boules de glaces)

31.00€ entrée, plat, fromage **et** dessert (dessert maison **ou** 2 boules de glaces)

Salade de toasts de chèvre chaud (ferme Dumont), lardons grillés

ou

Taboulé aux crevettes poêlées, coulis frais de tomates basilic

* ** *** **** ** *

Fricassé de grenouilles à la persillade servi sur réchaud

ou

Jarret d'agneau fondant au jus provençal, thym, romarin

ou

Pavé de boeuf Charollais poêlée, jus aux girolles crémé

Menu du plaisir

22.00€ plat unique

31.00€ entrée, plat, fromage **ou** dessert (dessert maison **ou** 2 boules de glaces)

35.00€ entrée, plat, fromage **et** dessert (dessert maison **ou** 2 boules de glaces)

Saladine gourmande au foie gras poêlée, magret fumé, jus à la cacahuète

ou

Œufs pochés sauce meurette façon grand mère et ses toasts

* ** *** **** ** *

Escarboeuf façon Clovis, sur réchaud, pâtes fraîches, garniture de légumes

(Boeuf poêlé minute, escargots, sauce allégée aux herbes fraîches)

ou

Dos de cabillaud, saint jacques jus mousseux à la verveine, garniture de légumes

Entrées, salades

Salade végétarienne (panaché, crudités, oeuf dur) mini 3.50€ maxi 8.00€

Salade océane (thon, saumon fumé, avocat) maxi 15€00

Salade César (aiguillette de volaille, œuf, tomate, sauce césar) maxi 15€00

Gaspacho maison, brochette de crevettes mini 6.00€ maxi 15.00€

Carpaccio de tomate mozzarella di buffla, huile d'olive 6.00€

Tranchets de melon, chiffonnade de jambon cru de Charlieu 6.00€

Terrine maison du moment, condiments 6.00€

Cassolette 6 escargots de Bourgogne 6.00€ 12 pièces 10.00€

Œufs pochés meurette au merlot, façon grand mère, foie gras poêlé 12.00€

Terrine de foie gras canard du moment, saladine 12.00€

Plats végétarien, viande, poisson

Farandole de légumes frais, féculent (plat végétarien) 10.50€

Lasagne pur bœuf charolais gratinée à la crème 12.50€

Tête de veau tiède, vinaigrette aux condiments, pommes vapeurs 13.50€

Tartare de bœuf Charollais assaisonné par nos soins, frites fraîches, salade 15.00€

Faux filet Charollais poêlé au beurre, frites fraîches, jus, salade 17.50€

Entrecôte ou tournedos dans le filet (viande charolaise) poêlé au beurre,

Frites fraîches, jus, salade 22.00€ (suivant l'approvisionnement)

Filet de poisson du marché, petits légumes, féculent 14.50€

Proposition du chef (suivant arrivage)

Cocotte de moules du bouchot sauce crémée, frites, salade 15.00€

Nos Fromages et desserts

Assiette de fromages affinés de nos régions 6.00€

Faisselle fermière pure vache, crème ou coulis fruits rouge 5.50 €

Glaces Sorbets : (choix voir carte de glaces)

1 boule 2.60€ - 2 boules 5.00€ - 3 boules 6.90€

Supplément chantilly 1€

Coupe avec Liqueur (2 boules +2 cl alcool) : 6.50€

Citron vert – Vodka ou Limoncello ; 2 boules Orange – Cointreau ;

Poire – Poire williams ; Rhum Raisin – Rhum ambré ; Cassis – Marc de Bourgogne

Nos desserts maison : 6.50€

Entremet de l'opéra (chocolat et pistache), sauce caramel, glace pistache

Œuf à la neige aux pralines, crème vanillée, cigarette

Salade de fruits frais au sirop léger, sorbet

Gâteau gourmand aux abricots, crème anglaise, sorbet

Crème brûlée à la vanille, brownies chocolat

Moelleux fondant au chocolat, crème anglaise, sorbet coco sup. 2€

(À commander en début de repas ou 20 min. d'attente)

Nougat glacé aux noisettes caramélisées,

Coulis fruits rouges

Pana cota aux fruits rouges, coulis, chantilly

Menu enfant : 11.00€

1 verre de sirop ou coca ou limonade ou jus d'orange

Aiguillette de volaille à la crème ou lasagne maison gratinée

* * * *

Faisselle fermière à la crème ou Salade de fruits frais ou Boules de glace, sorbet

Provenance de nos viandes

Volaille: origine France

Bœuf charolais : origine France

Veau : origine France

Porc : origine France

Agneau : origine Nouvelle Zélande ou Irlande

Faisselle fermière, fromage de chèvre : Ferme Dumont (Cuinzier 42)

Ferme Guilloux (Curbigny 71)

Boissons non comprises

Service compris