

L'Inspiration du Chef

Plat : 16€

Entrée + Plat + Dessert : 18€

Plat Sublimé au choix : supp 7€

L'idée du jour

Plat confectionné selon la proposition de nos fournisseurs

Tarte

Pâte sablée à l'olive, courgettes en tranches, Sainte Maure de Touraine, salade

Pâtes

Tagliatelles maison, olives confites, copeaux de parmesan, sauce arrabiata

Poke bowl

Fines lamelles de saumon mariné, riz de Camargue, oignons rouges, carottes, avocat, concombre, marinade de sauce soja, vinaigre de riz, huile de sésame, gingembre

Omelette

Œufs Bio « 4 pièces » au comté, frites maison et salade

Bœuf

Faux-filet BIO « Auvergne » grillé, sauce échalotes, frites maison et salade

Nos Gourmandises

Choix d'une pâtisserie préparée par nos soins en présentation sur notre plateau

Café douceur 5€

Un café accompagné de 3 douceurs confectionnées par nos soins

Pain pétri et cuit sur place

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition

L'étal du marché

« pour deux » : 59€

Assortiment de charcuteries, Sélection de fromages Josiane Déal MOF 2004, Foie gras, Saumon mariné aux graines de fenouil, Composition de légumes, Encornets de Méditerranée cuisinés à la tomate, Rillettes de sardines, Risotto de gambas, Moules en persillade, Salade, Condiments, Petits pains chauds, Beurre d'olives et plus encore !

Pain pétri et cuit sur place

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition

Menu Gourmet Expérience

Entrée + Plat Sublimé : 30€

Pâtisserie au choix : supp 5€

Les Entrées

Sélection du potager

Composition de légumes de saison assaisonnés au pistou, copeaux de parmesan et tartines grillées

Créations

Assortiment de 6 pièces cocktails au fil des saisons

Saumon

Saumon mariné aux graines de fenouil, mousse d'avocat grillé

Foie gras « IGP sud-Ouest »

En escalope grillée, galette d'épeautre de Sault et jus de caille au miel

Les Sublimés

Plat seul : 25€

Le Bœuf « Auvergne »

Faux-Filet 280/300g grillé, sauce échalotes, frites maison et salade à l'huile d'olive AOP Provence

Gambas

Gambas poêlées, risotto cuit au bouillon de crustacés, copeaux de parmesan « 12 mois »

Canard « IGP Sud-Ouest »

Magret grillé, figues rôties et carottes glacées parfumées au thym, jus corsé au miel et café

Aïoli Royal

Pavé de cabillaud grillé, gambas rôties, moules de bouchots, légumes de saison, œuf Bio et sauce aïoli

Les Sublimés (suite) Plat seul : 25€

Burger

Pain aux graines maison, steak de bœuf du limousin » confit d'oignon томaté, mozzarella, mascarpone au parmesan, frites maison et salade à l'huile d'olive AOP Provence

La Bergerie 9€

Découverte « vache, chèvre, brebis » sélection Josiane Déal MOF 2004, salade à l'huile d'olive AOP Provence

Nos Gourmandises

Choix d'une Pâtisserie préparée par nos soins en présentation sur notre Plateau

Pain pétri et cuit sur place

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition

La Table du Chef

Par Stéphane Nallet « Maître Restaurateur » 59€

Mise en bouche

Saumon mariné aux graines de fenouil, mousse d'avocat grillé

Foie gras « IGP Sud-Ouest » en escalope grillée, galette d'épeautre de Sault,
jus de caille au miel

Gambas poêlées, risotto cuit au bouillon de crustacé, copeaux de parmesan
« 12 mois »

Magret grillé, figues rôties et carottes glacées parfumées au thym,
jus corsé au miel et café

Choix d'une Pâtisserie préparée par nos soins en présentation sur notre Plateau

Pain pétri et cuit sur place

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition

Menu Enfant

Menu Camille

Enfants - 12 Ans : 12€

Sirop à l'eau

Faux-filet grillé « Auvergne Bio » 120g environ & frites maison

Dessert « inspiration du chef »

Menu Corentin

Ados -14 ans : 18€

Soft au choix

Faux-filet grillé « Auvergne Bio » 180g environ

Frites maison

Dessert « inspiration du chef »

Pain pétri et cuit sur place

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition