

La Carte du Mercredi au Samedi

Les Cocktails - 6,50€

- Spritz** - Apérol - Crémant - St Pellegrino - Tranche d'orange
- Américano Campari** - Martini blanc - Martini rouge - Tranche d'orange
- L'Original Mojito** - Citron vert - Feuilles de menthe - Rhum blanc - Sucre de canne
- L'Inferno Mojito** - Crème de cassis - Liqueur de fraises des bois - Téquila - Menthe Fraîche
- L'Armagnac Mojito** - Armagnac - Menthe Fraîche - Sirop de menthe glaciale
- Pina Colada** - Rhum blanc - Malibu - Jus d'ananas
- Sex on the Beach** - Vodka - Crème de pêche - Jus d'ananas - Jus de framboise
- Virgin Mojito** - Jus de citron vert - Feuilles de menthe - Sucre de canne
- Virgin Pina Colada** - Jus d'orange - Jus d'ananas - Lait de coco

Les Entrées - 10,50€

L'Entrée du jour

- Filet de truite rose Française marinée façon hareng** - Fines Rattes l'huile - Condiments et salade frisée fine
- Les 6 Huitres Fines de Claire Marennes Oléron N°3** - Beurre 1/2 sel - Pain de seigle - Echalotes au vinaigre de framboise
- Tartare d'avocat aux queues d'écrevisses** - Pamplemousse rose et sauce Aurore
- Terrine de chevreuil de Gascogne pistachée au foie gras** - Et aux abricots moelleux - Chutney aux airelles - Pain grillé
- Œuf de ferme Bio mollet** - Sur un petit fondant de poireaux - Sauce Meurette
- Croustillants de gambas aux légumes croquants** - Vinaigrette Thaïe à la coriandre fraîche - Pignons de pin dorés
- Profiteroles de ris d'agneau flambés au Marc de Bourgogne** - Sauce à la crème de morilles
- Carpaccio de Noix de St Jacques marinées** - Sur tranche de boudin noir aux épices saisie à la plancha et pain aux noix toasté
- Croustade d'escargots aux pleurotes persillées** - Crème au Petit Chablis - Buisson de salade

Les Plats - 18,50€

Le Plat du Jour

- Onglet de bœuf Charolais à la plancha** - Echalotes confites au beurre salé - Fines rattes en persillades
- Pavé de bœuf de Salers à la plancha, sauce au poivre vert** - Gratin Dauphinois façon Mr Bouchet
- Magret de la ferme du Puntoun dans le Gers à la plancha** - Sauce aux cerises griottes - Petit gâteau de polenta à la crème de Parmesan
- Classique tartare de bœuf de Salers préparé** - Œuf BIO de ferme - Condiments frais - Frites soufflées - Buisson de salade
- Rognon de veau flambé au Marc de Bourgogne** - Sauce moutarde à l'estragon - Fines tagliatelles fraîches
- Confit de cuisse de canard de la ferme du Puntoun dans le Gers** - Fines rattes - Tombées de champignons frais persillés
- Civet de Sanglier Français grand Veneur** - Châtaignes sautées - Chutney aux airelles - Fines tagliatelles fraîches
- Filet de Bar à la Plancha** - Ecume de safran - Riz pilaf à la madras - Légumes glacés au miel et au thym frais
- Brochette en duo de Noix de St Jacques et de Gambas** - Fondue de poireaux - Sauce vierge au curry, basilic, coriandre et brunoise d'ananas frais

Les Desserts - 10,50€

Le Dessert du jour

- Une assiette de quatre fromages** - Buisson de salade - Noix - Confiture de cerises noires
- Coupe de Tiramisu aux Spéculos** - Mascarpone - Génoise imbibé au café et au Marsala - Cacao poudre
- Baba maison au Rhum Ambré St James** - Carpaccio d'ananas aux épices - Glace Artisanale vanille/rhum/raisins
- Feuillantines glacées de chocolat intense Grand Cru Valrhona** - Crème Anglaise - Glace pain d'épice - Raisins blonds marinés au rhum St James
- Duo de petites crêpes tièdes façon Suzette** - Glace vanille Grand-Marnier - Orange confite
- Mont blanc en suspension à la crème de marron** - Chocolat noir Valrhona - Meringue - Chantilly de Philadelphia
- Douceur de poires caramélisées façon tarte Tatin** - Sur un petit gateau de crêpe au beurre salé - Glace vanille
- Petite forêt noire aux cerises griottines et chocolat Dulcey** - Sauce et biscuit sablé au chocolat Valrhona - Coulis de cerises au Kirsch
- Profiteroles au chocolat Grand Cru Valrhona** - Glace Artisanale à la vanille - Amandes effilées - Chantilly
- Pavlova aux fruits frais, sorbet Artisanal fruit de la passion** - Pétale de meringue - Chantilly - Coulis de fruits rouges
- Coupe Colonel - Sorbet Artisanal au citron de Sicile Vodka** - Bouquet de fruits frais
- La Coupe 3 boules de Glaces & de Sorbets Artisanaux** - Le Glacier des Alpes à Annecy
- Café Gourmand et sa farandole de douceurs**

*OPALYS : chocolat crémeux et très peu sucré. Il dévoile des arômes harmonieux de lait frais et de vanille naturelle.

wifi gratuit : code - 0123456789 - Salle de Réunion Gratuite

