

La Carte du Mercredi au Samedi

Les Cocktails - 9,50 €

Spritz - à l'Apérol ou au Campari ou St Germain à la fleur de sureau

Américano - Campari - Martini blanc - Martini rouge - Tranche d'orange

Mojito - Citron vert - Feuilles de menthe - Rhum blanc - Sucre de canne

Cosmopolitan - Vodka - Cointreau - Jus de citron - Jus de Cranberry

Planteur - Rhum brun - Rhum blanc - Jus d'orange - Jus d'ananas

Pina Colada - Rhum blanc - Malibu - Jus d'ananas

Sex on the Beach - Vodka - Crème de pêche - Jus d'ananas - Jus de cranberry

Virgin Mojito - 7,50 € Jus de citron vert - Feuilles de menthe - Sucre de canne

Virgin Pina Colada - 7,50 € Jus d'ananas - Jus d'ananas - Lait de coco

Virgin Florida - 7,50 € Jus d'd'ananas - Jus d'orange - Jus de citron - Grenadine

Les Entrées - 13,50 €

L'Entrée du jour

Foie Gras de Canard Français mi-cuit marbré aux abricots moelleux - Chutney d'oignons aux framboises

Œuf Bio plein air mollet à la crème de Parmesan - Sur un nid d'asperges vertes et Chiffonnade de jambon cru de montagne

Ceviche de Dorade marinée au citron vert - Écume de noix ce coco - Coriandre fraîche - Avocat - Emincé d'oignons rouges

Poêlée de ris de veau déglacé au vinaigre de framboises fraîches - Méli-mélo de salade - Emincé d'artichaut grillé mariné - Eclats de noisettes rôties

Carpaccio de Noix de St Jacques marinées - Sur tranche de boudin noir Artisanal aux épices saisie à la plancha

Croustillants de Gambas aux légumes croquants et Pignons de pin dorés - Vinaigrette Thaïe à la coriandre fraîche

Véggie : Duo de Tartare d'avocat et de Tomates cerises - Pamplemousse rose et sauce Aurore

Les Plats - 23,50 €

Le Plat du jour

Daube de joue de bœuf de Salers à la Provençale - Gratin de Pennettine à la crème de Parmesan - Petits légumes glacés au miel et au thym frais

Bavette d'Aloyau Angus à la plancha - Sauce Chimichurri - Fines rattes en persillade fraîche - Petits légumes glacés au miel et au thym frais

Classique tartare de bœuf de Salers préparé - Œuf BIO de ferme - Condiments frais - Frites fraîches maison à la peau - Buisson de salade

Filet de Canard de Barbarie à la Plancha - Sauce aux myrtilles des bois - Petit gâteau de Polenta à la crème de Parmesan

Filet de canard de Barbarie à la plancha - Sauce aux myrtilles des bois - Purée en duo de patate douce et de carotte de Créance au cumin

Rognons de veau flambés au Cognac - Sauce moutarde à l'ancienne et à l' Estragon frais - Fines tagliatelles fraîches

Filet de Dorade à la Plancha - Beurre blanc à l'orange et aux épices - Riz pilaf aux pistils de safran - Petits légumes glacés au miel et au thym frais

Pavé de Truite Rose Française - Risotto de petit épeautre au Mascarpone et betterave rouge - Coulis de petit pois

Veggie : Raviole de Royans aux Épinards et Fromage frais - Crème - Tomates Cerises sautée & Pignons de pin dorés

Les Desserts - 13,50 €

Le dessert du jour

Une assiette de quatre fromages - Buisson de salade - Noix - Confiture de cerise noires

Café Gourmand - Et sa farandole de douceurs

Feuillantines glacées de chocolat noir intense - Crème Anglaise - Glace Artisanale au caramel beurre salé

Éclair Tropicienne - Crème diplomate à la fleur d'oranger - Compotée Maison de Fraises et de Framboises

Profiteroles au chocolat noir 64% - Glace Artisanale à la vanille - Amandes effilées - Chantilly

Baba maison au Rhum Ambré St James - Carpaccio d'ananas aux épices - Chantilly et amandes effilées

Douceur de poire caramélisées façon tarte tatin - Sur un petit gâteau de crêpes - Glace Artisanale à la Crème d'Isigny

Pavlova aux fruits frais - Sorbet Artisanal aux fruits de la passion - Pétales de meringue - Chantilly - Coulis de fruits rouges

Gaspacho frais de rhubarbe et de fraises - Streusel - Espuma de chocolat blanc Valrhona

Coupe Colonel - Sorbet Artisanal citron jaune - Bouquet de fruits rouges - Vodka