



LES ENTRÉES FROIDES

Velouté du potager - Asperges vertes, Crème fouettée	10 €
Mozzarella - Burrata crémeuse, Basilic pourpre, Variations de tomates, Copeaux de parmesan	15 €
Tourteau - Effiloché au gingembre, Crémeux d'Avocat, Pomélos rose	17 €
Patta Negra - Affinée 36 mois, Tranchée en chiffonnade, Roquette, Gressins au sésame	25 €
Foie gras de canard - Mi-cuit des Landes en terrine, Pain aux noix, Chutney de coing	18 €
Charcuteries - Planche affinée par nos soins - <i>Petite ou Grande</i>	10 € 22 €

LES ENTRÉES CHAUDES

Foie gras de canard - Poêlé, Pointes d'asperges, Échalotes confites, Mini maïs, Jus de cerises	24 €
Langoustines de Bretagne - En ravioles, émulsion iodée de crustacés	26 €
Escargots de Bourgogne - Au beurre persillé et Ail rose - <i>Par 6 ou 12</i>	12 € 23 €

LES VIANDES

Tartare de Charolais	18 €
Boeuf au couteau, Condiments pickles, Frites fraîches maison	
Filet de Bœuf du Limousin de 200 grammes	33 €
Rôti, Pommes grenailles aux herbes, Sauce au poivre de Madagascar	
Poulet jaune des Landes	23 €
Suprême farci au beurre d'herbes, Fricassé de petits pois de fèves & de carottes multicolores	
Carré d'Agneau d'Occitanie	31 €
Rôti à la fleur de thym, Niçoise provençale, Jus de piquillos	
Côtes de Bœuf « Black Angus » de 1,2kg 2 personnes	98 €
Pommes de terre confites et son jus réduit poivre Timut	

LES POISSONS

Filet de Bar	23 €
A la plancha, Minestrone de saison à la marjolaine, Eclats d'olives de Kalamata	
Pavé de Cabillaud nacré	25 €
Poêlée de haricots verts, Tomates confites, Sauce vierge aux agrumes	
Belle Sole entière de 500 grammes	48 €
Meunière ou grillée, Poêlée de légumes verts, Émulsion homardine	
La Salade « Pêle Mêle à l'huile d'olive citronnée »	19 €
Sucrine, Bébé Concombre, Tomates Multicolores, Asperges, Radis Pastèque, Betterave Chioggia	

Plat du jour	19 €
La formule Affaire : Amuse bouche + Plat du jour + 1 verre de vin (15cl) ou demi eau	24 €
<i>Ces formules sont servies uniquement le midi</i>	

LES FROMAGES

Saint Nectaire fermier	11 €
Comté fruité de 18 mois	11 €
Tomme du Jura à la fleur de montagne	11 €

LES DESSERTS

Le Café Gourmand - 3 Verrines du moment, Biscuit diamant, Financier amande	10 €
Chocolat Valrhona - Moelleux au « Cœur Sensible », Sorbet framboise à la rose	12 €
Fruits rouges - Fraises Gariguettes, Framboises, Mûres, Bleuets, Crème chantilly, Tuille	15 €
Sorbets et glaces « Berthillon » - 3 parfums au choix selon ardoise	14 €
Fromage blanc de Sologne - Fouetté à la fleur d'oranger, Miel d'acacia	8 €
La Crème Brûlée - A la vanille bourbon, Croquant de cassonade	11 €