



Le midi

22 €



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

SERVI UNIQUEMENT LES MIDIS DU JEUDI AU SAMEDI (HORS JOURS FÉRIES)

Oeuf cocotte cuit à table du jour

Magret

Gratin de macaronis

Paouva marron

Glace vanille maison



Bâbord

36 €

Mise en bouche

*

Oeuf cocotte cuit aux gambas et aux moules de bouchot

ou

Oeuf cocotte cuit à table en Florentine

Volaille d'Auvergne au Noilly Prat

Polenta crémeuse, sous bois et petits légumes, jus réduit à l'ail noir

ou

Le Bar

Crème de potimarron et pommes de terre safranées

ou

Conchiglionis et courgettes, farcis au fromage frais, en sauce napolitaine

Notre sélection de fromages

Petite Salade verte assaisonnée à l'huile de noix de Blot L'Eglise

ou

Dessert au choix

RESTAURANT
COZOLINO

Christine et Didier

Tribord

48 €

Mise en bouche

Oeuf cocotte cuit à table aux Truffes d'automne de Vic le Comte

ou

Saint-Jacques en Paimpolaise

Saint-Jacques issues de la pêche Française, Moules de bouchot, Cocos de Paimpol, Safran, dans une bisque de homard

ou

Foie gras mi-cuit ou poêlé de la Limagne

Brioche maison et Raisins rôtis

Pavé d'Omble Chevalier

Fondue de jeunes poireaux à la crème et à la moutarde ancienne de Charroux, brunoise de Petits légumes

ou

Filet de Boeuf

Jus réduit, Crème de jeunes céleris aux pommes

Notre sélection de fromages, Petite Salade verte assaisonnée à l'huile de noix de Blot L'Eglise

Dessert au choix



Grande Traversée

RESTAURANT
COZOLINO

Christine et Didier

58 €

Mise en bouche

Oeuf cocotte cuit à table

Au foie gras et aux Truffes d'automne de Vic le Comte

Carpaccio de Saint-Jacques issues de la pêche Française

Pavé d'Omble Chevalier

Fondue de jeunes poireaux à la crème et à la moutarde ancienne de Charroux, brunoise de Petits légumes

ou

Filet de Boeuf

Jus réduit, Crème de jeunes céleris aux pommes

Notre sélection de fromages, Petite Salade verte assaisonnée à l'huile de noix de Blot L'Eglise

Dessert au choix

Accord mets et vins : 2 verres 16€

3 verres 20€

Nos Entrées

Oeuf cocotte cuit à table au vin d'Auvergne ou *en Florentine* 14 €

Oeuf cocotte cuit à table aux *Truffes d'automne de Vic le Comte* 18 €

Saint-Jacques en Paimpolaise

Saint-Jacques issues de la pêche Française, Moules de bouchot, Cocos de Paimpol, dans une bisque de homard 18 €

Carpaccio de Saint-Jacques issues de la pêche Française 18 €

Foie gras mi-cuit ou poêlé de la Limagne Brioche maison et Raisins rôtis 18 €

Poissons

Pavé d'Omble Chevalier, Fondue de jeunes poireaux à la crème et à la moutarde ancienne de Charroux 29 €

Plats

Volaille d'Auvergne au Noilly Prat, Polenta crémeuse, sous bois et petits légumes, jus réduit à l'ail noir 22 €

Filet de Boeuf, Jus réduit, Crème de jeunes céleris aux pommes 29 €

Conchiglionis et courgettes farcis au fromage frais et aux épinards, en sauce napolitaine 22 €

Fromages

Notre sélection de fromages, Petite Salade verte assaisonnée à l'huile de noix de Blot L'Eglise 8 €

Desserts maison

Le "Tout Chocolat" 11 €

L'île flottante des îles.... citron vert, coco et crème anglaise 11 €

La tarte au citron revue par le Toit pour toi 11 €

Menu enfant moins de 11 ans 15 €

Exemple de notre carte des Vins (75cl):

2018, <i>Viré-Clessé, cuvée spéciale, cave de Viré</i> (AOP)	31 €
2016, <i>Bordeaux, Crésus</i> , (AOC)	24 €
2017, <i>Sancerre, Paul Cherrier</i> (AOP)	29 €
2018, <i>Côtes d'Auvergne, Benoît Montel</i> , (AOP)	23 €
2016, <i>Pic Saint Loup, Fontanes</i> (AOP)	32 €

Règlements acceptés : Chèque, espèces, cartes bancaires, American Express, tous Chèques déjeuner et restaurant

