

Menu Dégustation en 6 services : 125 €

Proposé par notre Chef, servi pour l'ensemble des convives

Menu Saveurs et Découverte : 87 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Foie gras de canard mi cuit du Domaine de la Limagne

Pain d'épices toasté

Turbot

Jeunes poireaux braisés, infusion au thym

Bœuf Charolais

Mille-feuilles de pomme de terre, jus réduit

Chariot de Fromage

Chocolat fondant

Cœur coulant, éclat de noisette, crème glacée vanille

Prix nets

Menu Terroir et Tradition : 51.50 €

Petite mise en bouche au goût du jour.

Morilles

En fricassée façon « Mère Taillard » lutée en feuilletage

Cabillaud

Façon bouillabaisse, aïoli maison

Citron

Crèmeux meringué, sorbet fruits rouges

Prix nets

Menu Balade Gourmande : 41 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Composition Végétales

Légumes et fleurs comestibles de saison

Râble de lapin

Poêlée de pleurotes, jus moutarde à l'ancienne

Pavlova

Fruits rouges de saison, fraîcheur mentholée

Menu Petit Gourmet : 22 €

Un plat, un dessert

(sur proposition du chef , jusqu'à 12 ans)

Prix nets

Pour Débuter

Foie gras de canard mi cuit du Domaine de la Limagne

Pain d'épices toasté **36 €**

Morilles

En fricassée façon « Mère Taillard » lutée en feuilletage **34 €**

Papillotes de langoustines croustillantes

Blanc-manger wasabi **34 €**

Composition Végétales

Légumes et fleurs comestibles de saison **30 €**

La Mer

Turbot

Jeunes poireaux braisés, infusion au thym **39 €**

Cabillaud

Façon bouillabaisse, aïoli maison **37 €**

Sandre

Compoté de légumes du soleil, huile vierge tomate **34 €**

Restaurant fermé :

Lundi midi, Mardi midi et Mercredi toute la journée

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos viandes et poisson proviennent de France.

La Terre

Bœuf Charolais

Mille-feuilles de pomme de terre, jus réduit **47 €**

Magret de canard rosé

Croquante de légumes printaniers, sauce Apicius **39 €**

Râble de lapin

Poêlée de pleurotes, jus moutarde à l'ancienne **36 €**

Chariot de fromages affinés 17.50 €

Les Desserts

Merci de commander les desserts au début du repas

Chocolat fondant

Cœur coulant, éclat de noisette, crème glacée vanille **17€**

Citron

Crèmeux meringué, sorbet fruits rouges **17 €**

Pavlova

Fruits rouges de saison, fraîcheur mentholée **17 €**

Nous préférons manquer d'un produit plutôt que de choisir une qualité inférieure qui risquerait de vous déplaire

Prix nets