

Menu Dégustation : 125 €

Proposé par notre Chef en 6 services,
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
Confit d'oignon aux 4 épices, marmelade de figue et gelée de poire

Pavé de Saint-Pierre
Artichaut poivrade, tomate confite et jus crémé

Filet de Bœuf Charolais
Opaline de poivre, légumes rôtis à l'ancienne, jus réduit

Chariot de Fromage

Chocolat griotte
Mousse choc 70%, cœur et sorbet griotte

Prix nets

Menu Terroir et Tradition : 51.50 €

Petite mise en bouche au goût du jour.

Morilles

(Plat signature de la maison)

En fricassée, façon « Mère Taillard » lutée en feuilletage

Dos de sandre

Lit de lentilles beluga, sommité de choux fleur fumée

Chariot de Fromages + 7 €

Rêve des Iles

Déclinaison autour de la noix de coco, compotée de mangue

Prix nets

Menu Balade : 41.50 €

Petite mise en bouche au goût du jour

Assiette végétale de légumes de saisons
En différentes textures

Médailillon de cuisse de canard confit
Mousseline de pomme de terre

Poire d'automne
Pochée aux caramel, mousse et crème glacée vanille

Menu Petit Gourmet : 22.50 €

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
Confit d'oignon aux 4 épices, marmelade de figue et gelée de poire **36 €**

Morilles
(Plat signature de la maison)
En fricassée façon « Mère Taillard » lutée en feuilletage **35 €**

Suprêmes de caille confit
Mesclun de salade et son œuf de caille **33 €**

Assiette végétale de légumes de saisons
En différentes textures **30 €**

La Mer

Pavé de Saint-Pierre
Artichaut poivrade, tomate confite et jus crémé **39 €**

Filet de Bar cuit sur peau
Légumes de saison, sauce vin rouge **37 €**

Dos de sandre
Lit de lentilles beluga, sommité de choux fleur fumée **35 €**

Restaurant fermé :
Lundi midi, Mardi midi et Mercredi toute la journée

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Une alternative peut vous être proposée en cas d'allergies.
Nos Viandes proviennent de France.
Nous privilégions les circuits courts et produits de notre région.

La Terre

Filet de Bœuf Charolais

Opaline de poivre, légumes rôtis à l'ancienne, jus réduit **47 €**

Cœur de ris de veau

Tombée de champignon du moment senteur truffée **42 €**

Médailillon de cuisse de canard confit

Mousseline de pomme de terre **37 €**

Chariot de fromages affinés 18.50 €

Les Desserts

Merci de commander les desserts au début du repas

Poire d'automne

Pochée aux caramel, mousse et crème glacée vanille **18€**

Chocolat griotte

Mousse choc 70%, cœur et sorbet griotte **18 €**

Rêve des Iles

Déclinaison autour de la noix de coco, compotée de mangue **18 €**

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

Prix nets