

LA FOLIE DES CHEFS

(Entrée+Plat+Dessert)

29,00 € 

ENTREES (11,00€)

Asperges de Laroque Gageac rôties, copeaux de parmesan et lomo, vinaigrette au cassis

Ou

Tarte fine au guacamole et crevettes marinées au combawa

Ou

Tarte de cabécou chaud, son melon confit, et Serrano

PLATS (15,00€)

Tajine d'agneau de l'Aveyron au citron confit, croustillant de semoule aux épices douces

Ou

Poitrine de veau roulée, cuisson lente, jus à la sauge, Ragout légumes printaniers

Ou

Filet de Lingue rôti aux courgettes, thym et romarin, et son crémeux aux courgettes

DESSERTS (8,00 €)

Mille Feuille vanille

Ou

Tarte citron revisitée

Ou

Profiteroles au chocolat ou caramel beurre salé

Ou

Pavlova aux fruits rouges

Ou

Crème brûlée vanille

Ou

Assiette de fromages

(Comté, Fourme d'Ambert, St Nectaire)

A LA CARTE

- Plancha de jambon Serrano 16,50 €
- Balade Océane (Saumon fumé, crevettes roses marinées, salade et pain toasté, tomates, citron) 18,00 €
- Cassolette d'escargots aux cèpes et St Nectaire 16,50 €
- Carpaccio de bœuf, parmesan, pesto (servi avec frites) 16,00 €
- Bol de salade verte 5.00 €

- Hamburger ou Cheeseburger, Frites maison 16,50 €
- Fish and chips « maison » 16,50 €
- Entrecôte grillée +/-300 gr 23,00 €
- Andouillette AAAAA grillée 16,50 €
- T-Bone de veau grillée et sa sauce aux girolles 20,50 €
- Poêlée de gambas flambées, Persillées, piment d'Espelette 20,50 €
- Plat du jour * 15,00 €

(*Voir le menu « à 29€ »)

Nos viandes (origine France ou UE selon arrivage) sont accompagnées de frites, salade ou de légumes du moment.

Sauce : Tartare, Poivre, échalotes confites,

moutarde ou girolles 1,50€

DESSERTS

8,00 €

Tous nos desserts sont à choisir à la prise de commande (Voir le menu à 29€)

MENU ENFANT (-12 ans)

13,50€

Hamburger ou Cheesburger « maison »

Ou

Un plat au choix du menu

Dessert