



Mardi 11 Janvier 2022

Menu anti-crise et joie de vivre 13.90€

Menu valable pour le déjeuner du mardi au vendredi

Bavette d'ailou, pommes de terre sautées et salade,

Sauce à l'échalote



Menetou salon blanc, Domaine de loye, 2018

Bouteille de 75 cl : 35.00€

Les Saveurs de la terre

Faux filet de bœuf d'origine Union Européenne, pommes de terre sautées et sauce au poivre 21€

Magret de canard d'origine France rôti, purée de patate douce et sauce aux pruneaux 23€

Pavé de rumsteak de race charolaise, pommes de terre sautées et jus corsé 23€

Nos assiettes de fromages gourmandes

Crottin de Chavignol, salade de jeunes pousses 7€

Croustillant de reblochon, salade de jeunes pousses et confiture de fraise des bois 8€

Les Desserts

Compotée d'ananas, brisures de meringue et pop-corn caramélisées et sorbet mangue 8€

Crêpe au sucre, glace chocolat « Le Chariot des Glaces » et sauce chocolat chaud 7€

Café ou thé ou déca gourmand (selon l'humeur du chef) 7.50€

Moelleux au chocolat, sorbet pêche de vigne « Le chariot des glaces » 8€

Crumble de pomme coings et poires, glace yaourt bulgare « Le Chariot des glaces » 9€

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité (10 min de cuisson) 9€



Menu Bistro

Valable pour le déjeuner du lundi au dimanche
Et pour le dîner du lundi au samedi

Entrée + plat ou plat + dessert 25€
Entrée + plat + dessert 28€
Entrée + plat + fromage + dessert 32.50€

Les Entrées

Thon façon teriyaki servi froid, salade de jeunes pousses et marinade aux saveurs d'Asie
Terrine marbrée au foie gras, salade de jeunes pousses
6 Huîtres fines de clair n°3 de la Marennes d'Oléron
Cannellonis farcis à la chair de tourteau et avruga, salade de jeunes pousses
Foie gras de canard mi-cuit au Cadillac, chutney d'ananas et mangue (Supp +5€)

Les Plats

Magret de canard d'origine France rôti, purée de patate douce et sauce aux pruneaux
Pavé de rumsteak de race charolaise, pommes de terre sautées et jus corsé
Pavé de saumon poêlé, risotto crémeux et jus corsé
Saint Jacques rôti au beurre de noix et purée de patate douce (Supp +6€)
Pavé de cerf façon Rossini, pommes de terre sautées et jus parfumé à l'huile de truffe (Supp +6€)

Les Desserts

Croustillant de reblochon et confiture de fraise des bois
Moelleux au chocolat et sorbet pêche de vigne (10 min de cuisson)
Larme au chocolat, crème chiboust aux fruits exotiques et meringue, sorbet cassis
Compotée d'ananas, brisures de meringue et pop-corn caramélisées, sorbet mangue
Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité (10 Min de cuisson)



Menu Bonne Conscience

Valable pour le déjeuner du lundi au samedi
Et pour le dîner du mardi au jeudi sauf jours fériés, 31 décembre et 24 Décembre midi

Entrée + plat ou plat + dessert 16.50€
Entrée + plat + dessert 21.50€
Entrée + plat + fromage + dessert 24.50€

Les Entrées

Salade de harengs au curry, salade de jeunes pousses
Terrine de bœuf français de race charolaise, salade de jeunes pousses
Tartare de betterave et copeaux de crottin de Chavignol
Carpaccio de lieu fumé et salade
Cappuccino de butternut et crème à l'huile de truffe, noisettes torréfiées
6 Huîtres fines de clair n°3 de la Marennes d'Oléron (Supp +4€)

Les Plats

Risotto crémeux aux légumes et crème de courge
Faux filet d'origine Union Européenne à la plancha, pommes de terre sautées et sauce au poivre
Truite saumonée, risotto crémeux et jus corsé
Boudin noir poêlé, pomme de terre sautées et salade
Bavette d'aloyau, pommes de terre sautées et salade, sauce à l'échalote

Les Desserts

Crottin de Chavignol et salade de jeunes pousses
Fromage blanc, coulis de fruits rouges ou fines herbes
Crêpe au sucre et glace vanille « Le chariot des glaces », sauce chocolat chaud
Crumble de pomme coings et poires, glace yaourt bulgare « Le chariot des glaces »
Café ou thé ou déca gourmand selon l'humeur du chef (supp + 2€)