



Salle privatisable à l'étage

(Wifi, vidéo projecteur, écran plat...)

40 personnes assises ou 80 en apéro dînatoire

Terrasse avec vue sur l'Arc Héré

Réservations : 03 83 30 49 69

Menu à 37€

Entrées

La salade d'automne

Shimejis et châtaignes glacées, noix torréfiées, endives rouges et sucrine, neige bleue

Le foie gras de canard au porto

Réalisé par nos soins, chutney mangue vanille et toasts aux graines.

Les gyozas de volaille

Tandoori, fèves Edamame et chou blanc à l'huile de sésame. Sauce Tatakï.

Plats

Le filet de Bœuf

Tatakï, nouilles et légumes grillés

Le filet de canette

Chou-fleur et Eringi, jus réduit

Les Noix de Saint-Jacques et coques marinières

Linguines au curry vert et lait de coco, mangetout et écume iodée.

Desserts

Assiette de Fromage ou carte des desserts

Menu à 29€

Entrées

L'œuf parfait

Bresaola et voile Butternut, fromage frais et graines de courges torrifiées.
Jus corsé.

Les rillettes de truite fumée

Tapenade verte, œufs de poisson et toasts aux graines

L'assiette apéritive

Charcuteries des alentours, fromages du moment, toasts grillés.

Plats

Le tartare de bœuf

À notre façon, frites soufflées et mesclun

Le curry de volaille

À la Japonaise, riz thaï

Le pavé de saumon

Finement rôti, jardinière de légumes de fin d'été. Beurre blanc citronnelle

La souris d'agneau

Braisée, fèves des marais et ventrèche grillée, oignons doux des Cévennes
(Supplément menu 3 euros)

Desserts

Carte des desserts

Café gourmand et assiette de fromages (En supplément 2,5 euros)

Côte mer

Le Fish and Chip's

Lieu noir et panko, frites soufflées et Mesclun. Sauce tartare.

13.50 €

Saint-Jacques et coques marinières

Linguines au curry vert et lait de coco, mangetout et écume iodée.

21.00 €

Le pavé de saumon

Finement rôti, jardinière de légumes de fin d'été. Beurre blanc citronnelle.

13.90 €

Les végétariens

L'assiette végétarienne

Sur demande, selon l'inspiration du chef.

16.90 €

Le Burger Végétarien

Fromage Halloumi grillé, shimejis aux jaunes d'œufs et laitue Iceberg.

13.50 €

Burgers

Servis avec frites soufflées / Supplément mesclun 0.70 € / Supplément coleslaw 2.50 €

Le Fish

Lieu noir et panko, cheddar, sauce tartare et laitue Iceberg.

13.50 €

Le Charolais

Steak de bœuf et vieux Comté, ventrèche grillée, relish et oignons confits.

13.90 €

Le Périgord

Steak Charolais et foie chaud, oignons caramélisés et sauce périgourdine.

16.90 €

Fromages et Desserts

L'assiette de fromage

Assortiment de 3 fromages, selon arrivage. Condiments et mesclun.

8.90 €

La crème brûlée

Au chocolat au lait et fève de tonka.

7.50 €

Le café liégeois

Glace café et/ou vanille bourbon et chocolat chaud, crème chantilly et éclats de cacahuètes grillées.

6.50 €

La figue et la mandarine

Rôtie, streusel citronné et glace yaourt

7.50 €

Autour du Chocolat

Crumble cacao, mini mi-cuit, glace et assortiments chocolatés.

7.50 €

La poire pochée

Au caramel beurre salé, palet breton et glace noisette.

7.50 €

Le café gourmand

Quelques mignardises sucrées.

9.20 €



Pour commencer...

L'assiette apéritive

Charcuteries des alentours, fromages du moment, toasts aux graines Petite : 11.50 € Grande : 23.00 €

Entrées

L'œuf parfait

Bresaola et voile Butternut, fromage frais et graines de courges torrifiées. Jus corsé. 8.90 €

La salade d'automne

Shimejis et châtaignes glacées, noix torrifiées, endives rouges et sucrine, neige bleue. Petite : 10.50 € Grande : 17.00 €

Les rillettes de truite fumée

Tapenade mentholée, œufs de poisson et toasts aux graines 8.50 €

Le foie gras de canard au porto

Réalisé par nos soins, chutney mangue vanille et toasts aux graines 12.50 €

Les gozas de volaille

Tandoori, fèves Edamame et chou blanc à l'huile de sésame. Sauce Tataki 11.50 €

Viandes

La souris d'agneau

Braisée, fèves des marais et ventrèche grillée, oignons doux des Cévennes. 16.50 €

La côte de veau

Sauce béarnaise / cèpes / Saint-Agur / tartare / relish, frites soufflées et mesclun 16.50 €

Le curry de volaille

À la Japonaise, riz thaï. 13.50 €

Le filet de canette

Chou-fleur et Eringi, jus réduit. 18.30 €

Le tartare de bœuf

À notre façon, frites soufflées et mesclun 13.50 €

Le filet de Bœuf

Tataki, nouilles et légumes grillées 22.00 €

