



Saint Valentin

Menu 55,00 € Hors Boisson

Mise en Bouche

*Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Brioche Grillée,
Confiture d'Oignons*

*Noix de Saint Jacques, Fondue de Poireaux
Jus Crémé Safrané*

*Flambée de Crevettes (Décortiquées) au Whisky
Risotto aux Cèpes, Sauce à l'Ail Noir*

Eclair Craquelin aux Framboises

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 8,90 €

*Aiguillettes de Poulet Panées ou Filet de Colin Pané
ou Fondu creusois ou CheeseBurger
Servis avec des Frites
Glace 2 Boules ou Brownie au chocolat*

Menu 28,90 €

32,90 € avec Fromage et Dessert

*Croustillant de Jambon au Saint Nectaire,
Jeunes Pousses*

ou

*Timbaline de Colin aux Petits Légumes,
Tartare de Tomates au Vinaigre Balsamique*

ou

*Carpaccio de Bœuf, Marinade aux Oignons Rouges, Lentilles Vertes,
Copeaux de Parmesan*

*Aiguillettes de Poulet marinées, Ecrevisses et Sauce au Paprika
Risotto aux Champignons*

ou

*Dos de Merlu Rôti, fondue de Poireaux,
Riz Thai Curry Coco*

Assiette de Fromages

ou

Millefeuille de Chèvre Creusois au Miel

ou

Focaccia Gratinée au Saint Nectaire

*Fondant au Chocolat et Caramel au Beurre salé
Crème Anglaise et Sorbet Cerise*

ou

Assiette de sorbets, Fruits Frais et Chantilly Maison

Menu 37,90 €
41,90 € avec Fromage et Dessert

*Nage de Saint Jacques,
Fondue de Poireaux, Jus crémé au Curcuma
ou*

*Sushi Déstructuré, Saumon fumé, Guacamole, Riz
Et Sauce Soja Sucrée
ou*

*Foie Gras de Canard entier mi-cuit, Gaufre Croustillante
Confiture d'Oignons aux Fruits Rouges **Supplément 3,50 Euros***

*Cœur de Rumsteack de Bœuf Limousin Sauce au Foie Gras ,
Truffade au Cantal Jeune et Saint Nectaire
ou*

*Filet de Sandre Sauvage Cuit sur Peau,
Pommes au Four, Jus de Veau Cidre Echalote
ou*

*Pavé de Saumon Rôti en Croûte de Sésame,
Marbré de Pomme de Terre et Sauce Vierge*

*Assiette de Fromages
ou*

*Millefeuille de Chèvre Creusois au Miel
ou*

Focaccia Gratinée au Saint Nectaire

*Poire Pochée au Sirop de Séchuan, Glace Vanille et Sauce Chocolat
ou*

*Eclair Craquelin Vanille, Chocolat, Praliné
Sauce Chocolat et Chantilly Maison
ou*

Soupe de Fruits Frais, Sorbet Cerise

Tous les plats des menus peuvent également être servis à la carte

La carte

Entrées

<i>Croustillant de Jambon au Saint Nectaire, Jeunes Pousses au Vinaigre Balsamique</i>	11,90 €
<i>Timbaline de Colin aux Petits Légumes, Tartare de Tomates au Vinaigre Balsamique</i>	11,90 €
<i>Carpaccio de Bœuf, Lentilles, Tomates, Copeaux de Parmesan</i>	13,90 €
<i>Œuf Cocotte au Foie Gras, Magret Fumé, Compotée d'Oignons</i>	15,90 €
<i>Sushi Déstructuré, Saumon fumé, Guacamole, Riz et Sauce Soja sucrée</i>	
<i>Foie Gras de Canard entier mi-cuit, Gaufre Croustillante Confiture d'Oignons aux Fruits Rouges</i>	20,90 €
<i>Nage de Saint Jacques, Fondue de Poireaux, Jus crémé au Curcuma</i>	17,90 €

Salades

<i>Salade Crousti-Chèvre</i> <i>Croustillant de Jambon au Saint Nectaire, Millefeuille de Chèvre Chaud, Jeunes Pousses au Vinaigre Balsamique</i>	14,90 €
<i>Salade de Poulet Croustillant</i> <i>Poulet Croustillant, Jeunes Pousses, Tomates, Œufs, Parmesan</i>	16,90 €
<i>Salade Gourmande</i> <i>Jeunes Pousses, Gésiers de Volailles, Magrets de Canard Fumé, Tomates, Œuf, Foie Gras, Noix</i>	19,90 €

Viandes et Poissons

<i>Fondu Creusois, Frites Maison</i>	11,90 €
<i>Fondu Creusois, Charcuterie de Pays, Frites Maison</i>	16,90 €
<i>Truffade au Cantal Jeune et Saint Nectaire</i>	12,90 €
<i>Truffade au Cantal Jeune et Saint Nectaire, Charcuterie de Pays</i>	17,90 €
<i>Aiguillettes de Poulet marinées, Ecrevisses et Sauce au Paprika</i> <i>Risotto aux Champignons</i>	17,50 €
<i>Dos de Merlu Rôti, fondue de Poireaux, Riz Thaï Curry Coco</i>	17,50 €
<i>Pavé de Saumon Rôti en Croûte de Sésame, Marbré et Sauce Vierge</i>	20,90 €
<i>Sandre Sauvage Cuit sur Peau, Pommes au Four, Jus de veau Cidre Echalote</i>	21,90 €
<i>Cœur de Rumsteack de Bœuf du Limousin, Frites Maison,</i> <i>Sauce au Poivre Vert</i>	20,90 €
<i>Cœur de Rumsteack de Bœuf du Limousin,</i> <i>Sauce au Foie Gras, Truffade au Cantal Jeune et Saint Nectaire</i>	24,90 €
<i>Noix de Saint Jacques, Jus crémé et Risotto aux Champignons</i>	26,50 €

Burgers Maison

Classique

<i>Pain Buns, Steak Haché de Bœuf du Limousin, Salade, Tartare de Tomates,</i> <i>Compotée d'Oignons, Cheddar, Sauce Maison</i>	15,90 €
--	---------

Creusois

<i>Pain Buns, Steak Haché de Bœuf du Limousin, Salade, Tartare de Tomates,</i> <i>Compotée d'Oignons, Fondu Creusois, Sauce Maison</i>	16,90 €
---	---------

Végétarien

<i>Pain Buns, Steak de Lentilles Vertes, Salade, Tartare de Tomates,</i> <i>Compotée d'Oignons, Cheddar, Sauce Maison</i>	15,90 €
--	---------

Fil du Temps

<i>Pain Buns, Steak Haché de Bœuf du Limousin, Salade, Tartare de Tomates,</i> <i>Compotée d'Oignons, Foie Gras, Sauce au Foie Gras</i>	21,90 €
--	---------

Fromages

<i>Assiette de Fromages</i>	5,50 €
<i>Focaccia Gratinée au Saint Nectaire</i>	5,90 €
<i>Millefeuille de Chèvre Creusois au Miel</i>	5,90 €

Glaces et Sorbets

<i>Coupe glacée 2 boules</i>	3,90 €
<i>Coupe glacée 3 boules</i>	4,90 €
<i>Vanille, Chocolat au Lait, Praliné, Citron, Fraise, Framboise, Cerise</i>	

Desserts

<i>Fondant au Chocolat et Caramel Beurre Salé, Crème Anglaise et Sorbet Cerise</i>	6,50 €
<i>Assiette de sorbets, Fruits Frais et Chantilly Maison</i>	6,50 €
<i>Profiterole à la Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly Maison</i>	6,50 €
<i>Crème Brulée à la Vanille de Bourbon Maison</i>	6,50 €
<i>Soupe de Fruits Frais, Sorbet Cerise</i>	6,50 €
<i>Gaufre de Liège, Glace Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly "Maison "</i>	7,00 €
<i>Eclair Craquelin Vanilles, Praliné, Chocolat au Lait, Sauce Chocolat "Maison "</i>	7,50 €
<i>Poire Pochée au Sirop de Séchuan, Glace Vanille et Sauce Chocolat</i>	8,00 €
<i>Café Gourmand</i>	8,50 €
<i>Digestif Gourmand (servis avec un Café et un Digestif)</i>	11,50 €