

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 8,90 €

*Aiguillettes de Poulet Panées aux Corn Flakes  
Aiguillettes de Filet de Cloin Pané ou Burger Enfant, Pomme Frites  
Glace 2 Boules*

Menu 24,50 €  
27,50 € avec fromage

*Croustillant de Jambon de la Forêt Noire au Saint Nectaire,  
Mâche et Roquette*

*ou*

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

\*\*\*\*\*

*Magret de Canard Grillé, Sauce aux Myrtilles,  
Marbré de Pomme de Terre Vitelotte*

*ou*

*Pavé de Saumon Rôti en Croûte de Sésame,  
Purée Maison et Sauce Vierge*

\*\*\*\*\*

*Assiette de Fromages Creusois*

*ou*

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

*ou*

*Assiette de sorbets, Fruits Frais et Chantilly Maison*

Menu 32,50 €  
35,50 € avec fromage

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

*ou*

*Nage de Saint Jacques, Jus Crémé au Thym Citronné,  
Julienne de Poireaux*

\*\*\*\*\*

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

*ou*

*Dos de Sandre Grillé sur Peau, Risotto aux Cèpes  
Emulsion de Persil au Curcuma*

\*\*\*\*\*

*Assiette de Fromages Creusois*

*ou*

*Millefeuille de Chèvre chaud au Miel et Fruits Secs*

\*\*\*\*\*

*Crumble de Fruits Rouges à la Guimauve  
et Amandes Grillées*

*ou*

*Tarte Tatin, Caramel Beurre salé,  
Glace Vanille et Chantilly Maison*

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

*La carte*

## Entrées

<i>Croustillant de Jambon de la Forêt Noire au Saint Nectaire, Mesclun au Vinaigre Balsamique</i>	9,90 €
<i>Effiloché de Colin aux Petits Légumes, Tartare de Tomates au Vinaigre Balsamique</i>	9,90 €
<i>Œuf Cocotte au Foie Gras, Magret Fumé, Compotée d'Oignons</i>	11,90 €
<i>Foie Gras de Canard entier mi-cuit, Gaufre Croustillante Confiture d'Oignons aux Fruits Rouges</i>	14,90 €
<i>Nage de Saint Jacques ( 100 gr ), Jus Crémé au Thym Citronné, Julienne de Poireaux</i>	14,90 €

## Salades

<i>Croustillant de Jambon de la Forêt Noire au Saint Nectaire et Chèvre Creusois Chaud, Mâche et Roquette au Vinaigre Balsamique</i>	12,90 €
<i>Salade de Poulet Croustillant, Mâche et Roquette, Tomates, Œufs Poché, Parmezan</i>	13,90 €
<i>Salade Gourmande (Mâche et Roquette, Gésiers de Canard Confits, Tomates, Œuf Poché, Foie Gras, Noix)</i>	14,90 €
<i>Assiette "Fil du Temps" ( Salade, Tomates, Carotte, Lentilles, Saumon fumé, Magret fumé, Foie Gras et Fromages )</i>	16,50 €

## Viandes et Poissons

<i>Fondu Creusois, Frites Maison</i>	10,90 €
<i>Fondu Creusois, Charcuterie de Pays, Frites Maison</i>	14,90 €

<i>Truffade au Cantal Jeune et St Nectaire</i>	11,90 €
<i>Truffade au Cantal Jeune et St Nectaire, Charcuterie de Pays</i>	15,90 €
<i>Magret de Canard Grillé, Sauce aux Myrtilles, Marbré de Pomme de Terre Vitelotte</i>	16,90 €
<i>Pavé de Saumon Rôti en Croûte de Sésame, Purée Maison et Sauce Vierge</i>	16,90 €
<i>Cœur de Rumsteack du Limousin, Frites Maison, Sauce au Poivre Vert ou Sauce au Bleu</i>	18,90 €
<i>Cœur de Rumsteack de Bœuf du Limousin Façon Rossini, Sauce au Foie Gras, Truffade au Cantal Jeune et St Nectaire</i>	23,90 €
<i>Dos de Sandre Grillé sur Peau, Risotto aux Cèpes Emulsion de Persil au Curcuma</i>	23,90 €
<i>Nage de Saint Jacques ( 200 gr ), Jus Crémé Thym Citronné, Julienne de Poireaux</i>	24,50 €

## **Burgers Maison**

### ***Classique***

<i>Pain Buns, Steak Hachée de Bœuf du Limousin, Salade, Tomates, Oignons, Cheddar, Sauce Cocktail</i>	13,90 €
---	---------

### ***Auvergnat***

<i>Pain Buns, Steak Hachée de Bœuf du Limousin, Salade, Tomates, Oignons, St Nectaire, Mayonnaise Maison</i>	14,90 €
--	---------

### ***Fil du Temps***

<i>Pain Buns, Steak Hachée de Bœuf du Limousin, Salade, Tomates, Oignons, Foie Gras, Sauce au Foie Gras</i>	17,90 €
---	---------

## **Fromages**

<i>Assiette de Fromages</i>	4,00 €
<i>Millefeuille de Chèvre chaud au Miel</i>	4,70 €

## **Glaces et Sorbets**

<i>Coupe glacée 2 boules</i>	3,50 €
<i>Coupe glacée 3 boules</i>	4,50 €
<i>Vanille, Chocolat au Lait, Praliné, Abricot, Citron, Fraise, Framboise, Cerise</i>	

## **Desserts**

<i>Fondant au Chocolat et Caramel Beurre Salé, Crème Anglaise et Sorbet Cerise</i>	6,50 €
<i>Soupe de Fruits Frais au basilic</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>Tirami Breizh (Pommes Caramélisées, Crème Fouettée, Palets Breton et Caramel Beurre Salé)</i>	6,50 €
<i>Tarte Tatin, Caramel Beurre Salé, Glace Vanille et Chantilly Maison</i>	7,50 €
<i>Crumble de Fruits Rouges à la Guimauve et Amandes Grillées</i>	7,50 €
<i>Eclair Craquelin, Chantilly Maison, Glace praliné, Vanille, Chocolat au Lait et Sauce Chocolat Noir</i>	7,50 €
<i>Café Gourmand</i>	7,00 €