Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 10,00 €

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 30,00 € *(Entrée, Plat, Fromage ou Dessert)*

Menu 35,00 € *(Entrée, Plat, Fromage et Dessert)*

Croustillant de Jambon au Saint Nectaire, Jeunes Pousses
ou
Effiloché de Colin aux Petits Légumes, Tartare de Tomate au Balsamique
ou
Carpaccio de Bœuf, Marinade aux Oignons Rouges, Lentilles Vertes,
Copeaux de Parmesan

****

Aiguillettes de Poulet Marinées Citron Basilic, Risotto aux Champignons
ou
Fondu Creusois, Charcuterie, Frites Maison
ou
Filet de Daurade Royale, Taboulé Libanais
Et Emulsion de Persil à l'Ail Noir

****

Assiette de Fromages
ou
Millefeuille de Chèvre Creusois au Miel
ou
Focaccia Gratinée au Saint Nectaire

****

Profiterole à la Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly Maison
ou
3 sorbets, Fruits Frais, Coulis de Framboises et Chantilly Maison
ou
Crème Brulé Vanille

Menu 40,00 € *(Entrée, Plat, Fromage ou Dessert)*

Menu 45,00 € *(Entrée, Plat, 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 ***Supplement 3,50 €uros***

****

Cœur de Rumsteack de Bœuf Limousin Sauce au Foie Gras ,
Truffade au Cantal Jeune et Saint Nectaire
ou
Magret de Canard grillé, Sauce au Poivre Vert
Risotto aux Champignons
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

****

Fondant au Chocolat/Caramel, Crème Anglaise et Sorbet Cerise
ou
Eclair Craquelin Vanille, Chocolat, Praliné
Sauce Chocolat et Chantilly Maison
ou
Minestrone de Fruits Frais au Poivre de Sechuan, Sorbet Abricot

La carte

Entrées

Croustillant de Jambon au Saint Nectaire, Jeunes Pousses	12,00 €
Millefeuilles de Chèvre Creusois à la tomate	12,00 €
Effiloché de Colin aux Petits Légumes, Tartare de tomates au Balsamique	12,00 €
Carpaccio de Bœuf, Marinade aux Oignons Rouges, Lentilles Vertes, Copeaux de Parmesan	13,00 €
Œuf Cocotte au Foie Gras, Magret Fumé, Compotée d'Oignons	17,50 €
Sushi Déstructuré, Saumon fumé, Guacamole, Riz et Sauce Soja sucrée	17,50 €
Foie Gras de Canard entier mi-cuit, Gaufre Croustillante Confiture d'Oignons aux Fruits Rouges	21,00 €
Nage de Saint Jacques, Fondue de Poireaux, Jus crémé au Curcuma	17,50 €

Salades

Millefeuille de Chèvre à la Tomate et Paprika	
Pains de Mie au Epinard, Tomate et Maïs Violet, Chèvre frais, Paprika Tartare de Tomates et Jeunes Pousses au Vianaigre Balsamique	19,90 €
Salade Crousti-Chèvre	
Croustillant de Jambon au Saint Nectaire, Brochettes de Chèvre Chaud, Jeunes Pousses au Vianaigre Balsamique	16,90 €
Salade de Poulet Croustillant	
Poulet Croutillant, Jeune Pousses, Tomates, Œufs, Copeaux de Parmesan	19,90 €
Salade Gourmande	
Jeunes Pousses, Gésiers de Volailles, Magrets de Canard Fumé, Tomates, Œuf, Foie Gras, Noix	21,50 €
Aiguillettes de Poulet Marinées Citron Basilic, Risotto aux Champignons	17,50 €
Magret de Canard grillé, Sauce au Poivre Vert et Risotto aux Champignons	24,50 €
Pièce de Bœuf du Limousin Poélé, Frites Maison, Sauce au Poivre Vert	23,00 €
Cœur de Rumsteack de Bœuf du Limousin, Sauce au Foie Gras, Truffade au Cantal Jeune et Saint Nectaire	26,50 €
Filet de Daurade Royale, Taboulé Libanais et Emulsion de Persil à l'Ail Noir	17,50 €
Pavé de Saumon Rôti en Croûte de Sésame, Marbré de Patate et Sauce Vierge	20,90 €
Noix de Saint Jacques, Jus crémé et Risotto aux Champignons	26,50 €

Burgers Maison, Fondu et Truffade

Classique

Pain Buns, Steack Haché de Bœuf, Salade, Tartare de Tomates,
Compotée d'Oignons, Cheddar, Sauce Maison — 16,90 €

Creusois

Pain Buns, Steack Haché de Bœuf, Salade, Tartare de Tomates,
Compotée d'Oignons, Fondu Creusois, Sauce Maison — 17,90 €

Végétarien

Pain Buns, Steack de Lentilles Vertes, Salade, Tartare de Tomates,
Compotée d'Oignons, Cheddar, Sauce Maison — 15,90 €

Fil du Temps

Pain Buns, Steack Haché de Bœuf, Salade, Tartare de Tomates,
Compotée d'Oignons, Foie Gras, Sauce au Foie Gras — 21,90 €

Fondu Creusois , Frites Maison — 12,50 €

Fondu Creusois , Charcuterie, Frites Maison — 17,50 €

Truffade au Cantal Jeune et Saint Nectaire — 13,00 €

Truffade au Cantal Jeune et Saint Nectaire, Charcuterie — 19,00 €

Fromages

Assiette de Fromages ou Millefeuille de Chèvre Creusois au Miel — 6,50 €

Desserts

Crème Brulée à la Vanille — 7,00 €

Fondant au Chocolat/Caramel , Crème Anglaise et Sorbet Cerise — 7,50 €

3 Sorbets, Fruits Frais, Coulis de Framboises et Chantilly Maison — 7,50 €

Profiterole à la Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly Maison — 7,50 €

Minestrone de Fruits Frais, Sorbet Abricot — 8,00 €

Gaufre de Liège, Glace Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly " Maison " — 8,00 €

Eclair Craquelin (Glace Vanille, Praliné, Chocolat au lait. Sauce Chocolat et Chantilly " Maison ") — 8,00 €

Pavlova aux Fruits rouge — 8,00 €

Crumble de Fruits Rouges à la Guimauve — 8,50 €

Tarte Tatin, Glace Canelle et Chantilly " Maison " — 8,50 €

Café Gourmand — 9,50 €

Digestif Gourmand (servis avec un Café et un Digestif) — 13,00 €