

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 10,00 €

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

Menu Découverte 32,00 € (Entrée, Plat, Fromage ou Dessert)

37,00 € (Entrée, Plat, Fromage et Dessert)

Croustillant de Jambon au Saint Nectaire, Jeunes Pousses

ou

Œufs à la Couille d'Âne

(Champignons, Lardons, Echalotes et Sauce au Vin Rouge)

ou

Effiloché de Colin aux Petits Légumes, Tartare de Tomate au Balsamique

Aiguillettes de Poulet Marinées au Paprika, Ecrevisses et Risotto aux Champignons

ou

Fondu Creusois, Charcuterie, Frites Maison

ou

Filet de Saumon en Croute de Sésame, Lentilles Vertes, Emulsion de Persil à l'Ail Noir

Assiette de Fromages

ou

Millefeuille de Chèvre Creusois au Miel

Tirami-Creuse

(Pommes Caramélisées, Gateau Creusois aux Noisettes, Crème Fouettée et Caramel Beurre Salé, Amandes Grillées)

ou

3 sorbets, Fruits Frais, Coulis de Framboises et Chantilly Maison

ou

Choux Craquelin au Praliné, Chantilly Maison et Sauce Chocolat

Menu Gourmet 42,00 € (Entrée, Plat, Fromage ou Dessert)

47,00 € (Entrée, Plat, Fromage et Dessert)

Nage de Saint Jacques, Fondue de Poireaux et Jus crémé au Curcuma

ou

Eclair Craquelin au Fromage de chèvre de la ferme de Lavaurette, Saumon Fumé

ou

Foie Gras de Canard entier mi-cuit, Bagel Grillé

Confiture d'Oignons aux Fruits Rouges

Cœur de Rumsteack de Bœuf Limousin Sauce au Foie Gras ,

Truffade au Cantal Jeune et Saint Nectaire

ou

Risotto de Saint Jacques aux Champignons

ou

Filet de Sandre Rôti, Sauce au Vin Rouge, Marbré de Pomme de Terre

Assiette de Fromages

ou

Millefeuille de Chèvre Creusoise au Miel

Fondant au Chocolat/Caramel, Crème Anglaise

ou

Profiteroles vanille, Sauce Chocolat, Chantilly Maison et Amandes Grillées

ou

Crumble de Pommes et Framboises à L'amandes

La carte

Entrées

<i>Œufs à la Couille d'Âne (Champignons, Lardons, Echalotes et Sauce Vin Rouge)</i>	13,00 €
<i>Croustillant de Jambon au Saint Nectaire, Jeunes Pousses</i>	13,00 €
<i>Effiloché de Colin aux Petits Légumes, Tartare de tomates au Balsamique</i>	13,00 €
<i>Œuf Cocotte au Foie Gras, Magret Fumé, Compotée d'Oignons</i>	17,50 €
<i>Eclair Craquelin au Fromage de chèvre de la ferme de Lavaurette, Saumon Fumé</i>	17,50 €
<i>Foie Gras de Canard entier mi-cuit, Bagel Grillé, Confiture d'Oignons aux Fruits Rouges</i>	21,00 €
<i>Nage de Saint Jacques, Fondue de Poireaux et Jus crémé au Curcuma</i>	17,50 €

Salades et Assiette ...

Salade Crousti-Chèvre

<i>Croustillant de Jambon au Saint Nectaire, Brochettes de Chèvre Chaud,</i>	16,00 €
--	---------

Salade de Poulet Croustillant

<i>Poulet Croustillant, Tomates Confites, Œufs Poché et Copeaux de Parmesan</i>	17,00 €
---	---------

Carpaccio de Bœuf (140 Gr)

<i>Marinade aux Oignons Rouges, Lentilles Vertes, Roquette Copeaux de Parmesan et Frites</i>	23,00 €
--	---------

La "Terre-Mer "

<i>Saint Jacques, Saumon fumé, Foie Gras, Magret Fumé, Bagel Grillé et Guacamole</i>	27,00 €
--	---------

Viandes et Poissons

<i>Aiguillettes de Poulet Marinées au Paprika, Ecrevisses et Risotto aux Champignons</i>	17,50 €
<i>Pièce de Bœuf du Limousin Poêlé, Frites Maison, Sauce au Poivre Vert</i>	23,00 €
<i>Magret de Canard Entier Grillé, Risotto aux Champignons et Sauce au Poivre Vert</i>	26,50 €
<i>Saint Jacques, Jus Crémé au Curcuma et Risotto aux Champignons</i>	26,50 €
<i>Cœur de Rumsteack de Bœuf Limousin Sauce au Foie Gras , Truffade au Cantal Jeune et Saint Nectaire</i>	26,50 €
<i>Filet de Sandre Rôti, Sauce au Vin Rouge, Marbré de Pomme de Terre</i>	24,00 €
<i>Pavé de Saumon Rôti en Croûte de Sésame, Marbré de PdT et Sauce Vierge</i>	21,00 €

Burgers Maison, Fondu et Truffade

Classique

<i>Pain Buns, Steak Haché de Bœuf (180gr), Salade, Tartare de Tomates, Compotée d'Oignons, Cheddar, Sauce Maison</i>	20,00 €
--	---------

Creusois

<i>Pain Buns, Steak Haché de Bœuf (180gr), Salade, Tartare de Tomates, Compotée d'Oignons, Fondu Creusois</i>	20,00 €
---	---------

Fil du Temps

<i>Pain Buns, Steak Haché de Bœuf (180gr), Salade, Tartare de Tomates, Compotée d'Oignons, Foie Gras, Sauce au Foie Gras</i>	24,00 €
--	---------

Végétarien

<i>Pain Buns, Steak de Lentilles Vertes, Salade, Tartare de Tomates, Compotée d'Oignons, Cheddar, Sauce Maison</i>	16,00 €
--	---------

<i>Fondu Creusois , Frites Maison</i>	12,50 €
---------------------------------------	---------

<i>Fondu Creusois , Charcuterie, Frites Maison</i>	17,50 €
--	---------

<i>Truffade au Cantal Jeune et Saint Nectaire</i>	14,00 €
---	---------

<i>Truffade au Cantal Jeune et Saint Nectaire, Charcuterie</i>	19,00 €
--	---------

Fromages

<i>Assiette de Fromages</i>	7,00 €
<i>Millefeuille de Chèvre Creusoise au Miel</i>	7,00 €

Glaces et Sorbets

<i>Coupe glacée 2 boules</i>	5,00 €
<i>Coupe glacée 3 boules</i>	6,00 €
<i>Supplément Chantilly</i>	2,00 €

Desserts

<i>Crème Brulée à la Vanille</i>	7,00 €
<i>Fondant au Chocolat/Caramel Beurre Salé, Crème Anglaise</i>	8,00 €
<i>3 Sorbets, Fruits Frais, Coulis de Framboises et Chantilly Maison</i>	8,00 €
<i>Profiteroles à la Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly Maison et Amandes Grillées</i>	8,00 €
<i>Minestrone de Fruits Frais au Basilic</i>	8,00 €
<i>Pavlova aux Fruits</i>	8,00 €
<i>Choux Craquelin au Praliné, Chantilly Maison et Sauce Chocolat</i>	8,00 €
<i>Tirami-Creuse</i>	8,00 €
<i>(Pommes Caramélisées, Gâteau Creusoise aux Noisettes, Crème Fouettée et Caramel Beurre Salé, Amandes Grillées)</i>	
<i>Gaufre de Liège, Glace Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly "Maison "</i>	8,00 €
<i>Eclair Craquelin</i>	8,00 €
<i>(Glace Vanille, Praliné, Chocolat au lait. Sauce Chocolat et Chantilly "Maison ")</i>	
<i>Tarte Tatin, Glace Vanille et Chantilly</i>	8,00 €
<i>Crumble de Pommes et Framboises à L'amandes</i>	8,00 €
<i>Café Gourmand</i>	11,00 €
<i>Digestif Gourmand (servi avec un Café et un Digestif)</i>	15,00 €