

Menu Reveillon 24 et 31 Décembre

55,00 €

65,00 € avec les deux entrées

( Foie Gras et Saint Jacques )

*Mises en Bouche*

*( Flambée de Crevettes au Whisky, Sushi de Saumon Gravelax )*

\*\*\*\*\*

*Foie Gras de Canard entier mi-cuit,  
Chutney de Figs au Vin Rouge*

*ou*

*Noix de Saint Jacques  
Risotto à l'Encre de Seiche*

\*\*\*\*\*

*Filet de Canette Grillé, Pomme de Terre au Lard  
Caramel de Soja aux Myrtilles*

*ou*

*Filet de Bar Rôti, 3 Purées  
Emulsion de Persil à l'Ail Noir*

\*\*\*\*\*

*Nougat Glacé " Maison " Fruits Rouges  
Et Crème Anglaise*

*ou*

*Variation Tout Chocolat*



**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  
Fondue Creusoise, Charcuterie, Frites Maison  
ou  
Filet de Daurade Royale Grillé, Fondue de Poireaux, Trois Purées  
Emulsion de Persil à l'Ail Noir*

\*\*\*\*\*

*Assiette de Fromages  
ou  
Millefeuille de Chèvre Creusoise 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 Brulée 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 **Supplément 3,50 Euros***

\*\*\*\*\*

*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

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

## Salades

<b><i>Salade Crousti-Chèvre</i></b> <i>Croustillant de Jambon au Saint Nectaire, Brochettes de Chèvre Chaud, Jeunes Pousses au Vinaigre Balsamique</i>	16,90 €
<b><i>Salade de Poulet Croustillant</i></b> <i>Poulet Croustillant, Jeune Pousses, Tomates, Œufs, Copeaux de Parmesan</i>	19,90 €
<b><i>Salade Gourmande</i></b> <i>Jeunes Pousses, Gésiers de Volailles, Magrets de Canard Fumé, Tomates, Œuf, Foie Gras, Noix</i>	21,50 €

## **Viandes et Poissons**

<i>Aiguillettes de Poulet Marinées Citron Basilic, Risotto aux Champignons</i>	17,50 €
<i>Magret de Canard grillé, Sauce au Poivre Vert et Risotto aux Champignons</i>	24,50 €
<i>Pièce de Bœuf du Limousin Poêlé, Frites Maison, Sauce au Poivre Vert</i>	23,00 €
<i>Cœur de Rumsteack de Bœuf du Limousin, Sauce au Foie Gras, Truffade au Cantal Jeune et Saint Nectaire</i>	26,50 €
<i>Filet de Daurade Royale, 3 Purées et Emulsion de Persil à l'Ail Noir</i>	17,50 €
<i>Pavé de Saumon Rôti en Croûte de Sésame, Marbré de Patate et Sauce Vierge</i>	20,90 €
<i>Noix de Saint Jacques, Jus crémé et Risotto aux Champignons</i>	26,50 €

## **Burgers Maison, Fondu et Truffade**

### **Classique**

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

### **Creusois**

<i>Pain Buns, Steak Haché de Bœuf, Salade, Tartare de Tomates, Compotée d'Oignons, Fondu Creusois, Sauce Maison</i>	17,90 €
---	---------

### **Végétarien**

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

### **Fil du Temps**

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

<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>	13,00 €
---	---------

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

## Fromages

<i>Assiette de Fromages</i>	6,50 €
<i>Focaccia Gratinée au Saint Nectaire</i>	6,50 €
<i>Millefeuille de Chèvre Creusois au Miel</i>	6,50 €

## Glaces et Sorbets

<i>Coupe glacée 2 boules</i>	4,50 €
<i>Coupe glacée 3 boules</i>	5,50 €
<i>Vanille, Chocolat au Lait, Praliné, Citron, Fraise, Framboise, Cerise, Abricots</i>	

## Desserts

<i>Crème Brulée à la Vanille</i>	7,00 €
<i>Fondant au Chocolat/Caramel, Crème Anglaise et Sorbet Cerise</i>	7,50 €
<i>3 Sorbets, Fruits Frais, Coulis de Framboises et Chantilly Maison</i>	7,50 €
<i>Profiterole à la Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly Maison</i>	7,50 €
<i>Minestrone de Fruits Frais, Sorbet Abricot</i>	8,00 €
<i>Gaufre de Liège, Glace Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly "Maison "</i>	8,00 €
<i>Eclair Craquelin ( Glace Vanilles, Praliné, Chocolat au lait. Sauce Chocolat et Chantilly "Maison "</i>	8,00 €
<i>Pavlova aux Fruits rouge</i>	8,00 €
<i>Crumble de Fruits Rouges à la Guimauve</i>	8,50 €
<i>Tarte Tatin, Glace Cannelle et Chantilly "Maison "</i>	8,50 €
<i>Café Gourmand</i>	9,50 €
<i>Digestif Gourmand (servis avec un Café et un Digestif)</i>	13,00 €