

Nos FORMULES

Entrée, Plat et Dessert

39 euros

Entrée-Plat

32 euros

Plat-Dessert

29 euros

LES PLATS ONT ETE SOIGNEUSEMENT CREEES ET REALISEES
PAR JEAN-MARC, STEPHANE ET SON EQUIPE.

Le bœuf que nous servons est d'origine Française



Notre Carte

<i>Tagliatelle géante de Chavignol, au beurre de muscade (spécialité)</i>	13 €
<i>Crème de topinambour cuit au sel, émulsionné lait, gravelax de truite aux 5 poivres.</i>	12 €
<i>Terrine de Foie gras maison chutney de poire aux noisettes torréfiées.</i>	15 €
<i>Salade des Damnés (Salade maraichère, cromesquis de Chavignol panés aux noisettes torréfiées et jambon de Sancerre).</i>	
	<i>Portion entrée</i> 13 €
	<i>Portion plat</i> 18 €
<i>Papillote de maigre et asperges, riz vénéré, bouillon au lait de coco et combawa.</i>	26 €
<i>Tête de veau maison sauce ravigote</i>	22 €
<i>Magret de canard de chez Coudray-Ozbolt à Donzy, rôti au miso, courge spaghetti, crème de potimarron, beurre au vin rouge et chips d'ail.</i>	25 €
<i>Maquereau mariné aux épices puis grillé et râpé de fenouil comme une choucroute.</i>	23 €
<i>Assiette de Chavignol affinés (valeur un Chavignol)</i>	7 €
<i>Soufflé chaud au Grand Marnier.</i>	9 €
<i>Flan pâtissier à la vanille de Madagascar, glace au chocolat</i>	9 €
<i>Baba au Cointreau, compotée de figue, crème diplomate et son sorbet vin et fruits rouges..</i>	9 €
<i>Strates mousse de noix de coco, carpaccio d'ananas et sorbet passion banane.</i>	9 €

