



Menu valable tous les jours au déjeuner et dîner

Légumes grillés façon antipasti

Poivrons, aubergines et courgettes marinés et grillés, servis froids.

Copeaux de parmesan. Salade.

OU

Tartare de saumon

Tartare de saumon frais de Norvège (label pêche durable). Vinaigrette aux agrumes, salade.

OU

Tartelette aux courgettes maison

Tarte fine aux courgettes, fromage de chèvre Sainte Maure de Touraine, miel, herbes de Provence. Servie tiède. Salade.



Faux-Filet de bœuf (230g)

Beurre maître d'hôtel maison - Frites fraîches.

OU

Dos de cabillaud

Label pêche durable. Origine Islande.

Ecrasée de pommes de terre, courgettes & tomates cerises rôties.

Sauce crémée au chorizo doux & poivrons rouges



Assiette de fromages

Sélection de fromages au lait cru affinés par la maître fromager MOF Laetitia Gaborit.

OU

Noix de coco givrée

Sorbet coco artisanal, remis dans sa coque. Accompagné d'un verre de Bailey's

OU

Panna cotta aux fruits rouges

Dessert à base de crème, fraises & framboises fraîches. Coulis de fruits rouges.

OU

Tarte aux prunes maison

Tartelette brisée aux prunes de Provence, crème d'amandes. Chantilly maison.



Planche apéritive à partager

Assortiment de charcuteries
&
fromages au lait cru affinés
par la Maître fromagère
Laetitia Gaborit

24 €

LES ENTRÉES

Foie gras maison

Canard du Sud-Ouest relevé au Bas-Armagnac,
brioche toastée, chutney de mangues.

18€

Légumes grillés façon antipasti

Poivrons, aubergines et courgettes grillés, servis froids.
Copeaux de parmesan. Salade.

15€

Tartelette aux courgettes maison

Tarte fine aux courgettes, fromage de chèvre Sainte
Maure de Tourraine, miel, herbes de provence. Servie
tiède. Salade.

15€

Tartare de saumon

Tartare de saumon frais de Norvège (label pêche
durable). Vinaigrette aux agrumes, salade.

17€

Tomates & mozzarella

Mozzarella burrata (100g), tomates de pays, huile d'olive
et basilic frais

17€

LE BOEUF

Côte de bœuf (Environ 1kg)

A partager - Aux herbes de provence* - 2 frites fraîches

11€ les 100g

Entrecôte (270g)

Sauce poivre maison - Frites fraîches

36€

Filet (160g)

Sauce béarnaise maison - Frites fraîches

38€

Faux-Filet (230g)

Beurre maître d'hôtel maison - Frites fraîches.

30€

Burger maison Texan (180g)

Pain artisanal, steak haché maison, cheddar mûré, bacon grillé,
tomate, salade, sauce barbecue maison - Frites fraîches

26€

* Sauce maison au choix +3€ : poivre, béarnaise, beurre maître d'hôtel.

Supplément garniture +5€ : Salade, frites fraîches, ratatouille maison

LES PLATS



Fettucines à la truffe d'été

Pâtes sautées à la crème stracciatella, lamelles de truffe d'été marinées à l'huile d'olive.

34€

Dos de cabillaud

Label pêche durable. Origine Islande.

Ecrasée de pommes de terre, courgettes & tomates cerises rôties.

Sauce crème au chorizo doux & poivrons rouges

32€

Prix en Euros nets TTC - Service compris

En cas d'allergie, renseignez-vous auprès de notre équipe

Assiette de fromages

12€

Sélection de fromages au lait cru affinés par la maître fromager MOF Laetitia Gaborit, salade.

LES DESSERTS

Noix de coco givrée

12€

Sorbet coco artisanal, remis dans sa coque. Accompagné d'un verre de Bailey's

Tarte aux prunes maison

12€

Tartelette brisée aux prunes de Provence, crème d'amandes. Chantilly maison.

Profiteroles maison

15€

Choux maison, glace vanille artisanale, chantilly maison, sauce chocolat noir maison.

Panna cotta maison aux fruits rouges

12€

Dessert à base de crème, fraises & framboises fraîches. Coulis de fruits rouges.

Coupe colonel

13€

3 boules sorbet citron jaune de Sicile, vodka Française.

Café ou thé gourmand

14€

Boisson chaude accompagnée de mignardises.

Flûte gourmande

20€

Flûte de champagne Taittinger accompagnée de mignardises.

Digestif gourmand

18€

Digestif 4cl au choix accompagné de mignardises.

LES DIGESTIFS & LIQUEURS



Noces Royales : Assemblage de cognac & poire williams

4 cl 8,50€

Crème de bêtises de Cambrai

4 cl 7,50€



Marc de Muscat de Beaumes de Venise, vieilli en fût de chêne

4 cl 7,50€

Calvados, Poire William, Grappa, Manzana, Limoncello, Get 27, Baileys

4 cl 7,00€

Rhum arrangé maison

4 cl 6,00€

Cognac VSOP - Camus

4 cl 7,50€

Bas Armagnac - 8 ans d'âge - Veuve Goudoulin

4 cl 9,00€

Jack Daniels Old NO.7

4 cl 9,50€



Whisky Français Bellevoye Bleu Triple Malt

4 cl 11,00€

Irish coffee

12 cl 11,00€