

Nos entrées

Bouchée fruits de mer	7€80
Montagne de marmiers individuelle	3€30
Tourte aux morilles individuelle	4€30
Bouchée de ris de veau	5€15
Mille feuilles de saint jacques au champagne	6€90
Assiette d'escargots	8€15 la douzaine
Galantine charcutière de caille aux morilles	2€20 les 100g
Pâté en croûte de canard aux figues	2€80 les 100g
Pâté en croûte aux 3 viandes foie gras de canard entier	3€75 les 100g
Foie gras mi cuit « finesse du Rouergue »	5€90 les 100g
Saumon fumé d'Ecosse tranché main	7€25 les 100g
1/2 Langouste à la parisiennes (env : 250g)	12€90 p

Nos apéritifs

Petit four salé feuilleté	0€90 pièce
Macaron foie gras figue	1€15 pièce
Foie gras sur pain d'épices	1€15 pièce
Canapé (amuse bouche)	1€15 pièce

Pain surprise (65 toasts environ)

- Fromage ou charcuterie 45€00
- Saumon fumé 67€00

Tartine : 1€14 pièce

- Foie gras et figues doré au miel
- Provençale Gambas
- Poivron chorizo

Verrine : 1€14 pièce

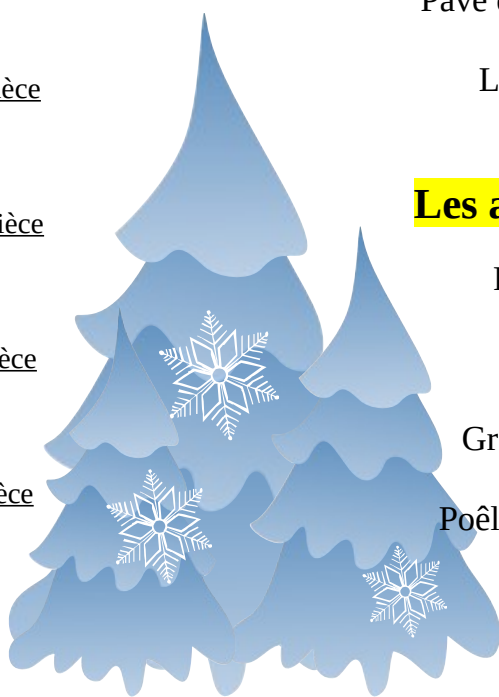
- Fraise magret fumé
- Ananas crevette
- Poireau foie gras

Mini burger : 1€14 pièce

- Pomme chèvre figue
- Pamplemousse Avocat Saumon
- Poire fourme d'Ambert

Marmiton : 1€14 pièce

- Aligot Magret
- Ris de veau
- Lotte à l'américaine



Nos plats principaux

Les viandes

Boudin blanc à l'ancienne	3€75 pièce
Civet de sanglier, sauce grand veneur	2€75 les 100g
Chapon sauce aux morilles	3€10 les 100g
Civet de chevreuil aux myrtilles bio et madiran	3€10 les 100g
Tranche de gigot d'agneau au thym	3€10 les 100g

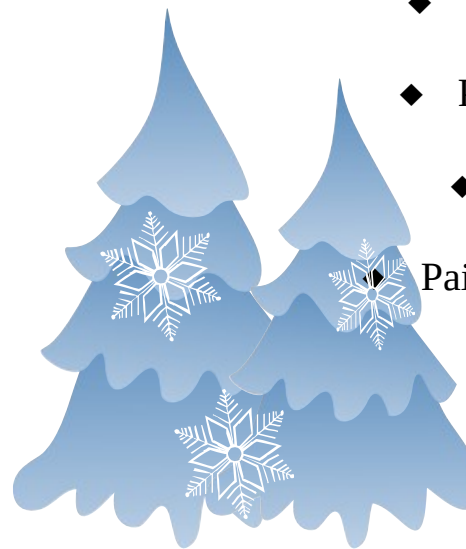
Les poissons

Pavé de saumon rôti citron et aneth	5€30 les 100g
Pavé de sandre sauce safran	5€10 les 100g
Lotte à l'américaine	5€10 les 100g

Les accompagnements

Pomme dauphine	2€80 les 100g
Fagot d'asperge	2€20 pièce
Gratin de patate douce	1€80 les 100g
Poêlée de marrons confits	2€90 les 100g

Nos pains



- ◆ Pain épice
- ◆ Epoca
- ◆ Campaillou
- ◆ Pain de meule
- ◆ Pain de meule BIO
- ◆ Pain de meule aux céréales BIO
- ◆ Pain au maïs
- ◆ Sarmentine
- ◆ Tradition française
- ◆ Pain complet
- ◆ Pain au levain
- ◆ Céraise
- ◆ Pain de seigle aux :
 - Figues
 - Noix
 - Raisins
 - Abricots

Menu Gourmet à 26€95



3 amuses bouches

****Entrée****

Foie gras mi-cuit et sa briochette, confit
d'oignons

ou

Douzaine d'escargots Maison

****Plat****

Pavé de saumon rôti citron et aneth

ou

Pavé de sandre sauce safran

ou

Chapon sauce morilles

ou

Tranche de gigot d'agneau au thym

****Accompagnement (2 au choix)****

Pomme dauphine
Fagot d'asperge
Gratin de patate douce
Marron confit

****Dessert****

Bûchette au choix

*Petit pain fourni avec le menu

Menu prestige à 38,45€

5 amuses bouches

Foie gras mi-cuit et sa briochette, confit
d'oignons

****Entrée****

1/2 Langouste à la parisienne *Supplément 2€00

ou

Mille feuilles de saint jacques au champagne

****1er Plat****

Pavé de saumon rôti et aneth

ou

Pavé de sandre sauce safran

****2ème Plat****

Chapon sauce morilles

ou

Tranche de gigot d'agneau au thym

****Accompagnement (2 au choix)****

Pomme dauphine
Fagot d'asperge
Gratin de patate douce
Marron confit

****Fromage****

Fourme d'ambert / cantal / St Nectaire

****Dessert****

Bûchette au choix

*Petit pain fourni avec le menu

Menu Bambin à 11,90€



5 minis petits fours feuilletés

****Plat****

Burger fish and chips

ou

Burger au poulet pané

****Accompagnement****

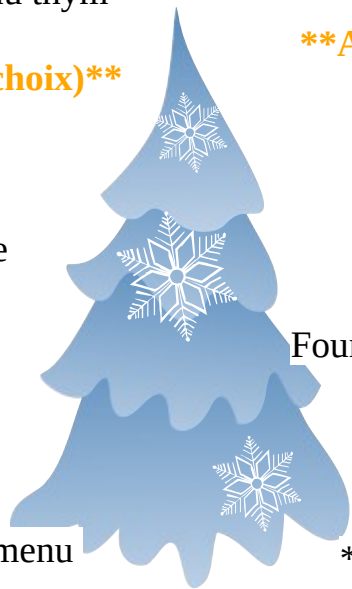
4 Pommes dauphines

****Dessert****

Bûchette au choix

*Tous nos produits
Sont 100 % maison*

*Fait avec amour
Et passion !*



Nos Bûches Mythique :

(crème au beurre)

individuelle : 2€95 la part
4 pers : 11€60
6 pers : 17€40
8 pers : 23€20

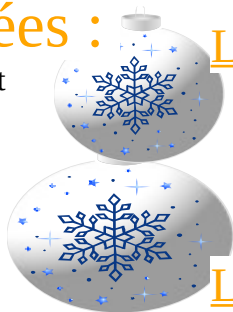


Plusieurs parfums disponibles :

Chocolat, vanille, café, grand
Marnier, Praliné

Nos bûches glacées :

individuelle : 3€60 la part
4 pers : 13€80
6 pers : 20€70
8 pers : 27€60



Vacherin :

- Crème glacée vanille
- Sorbe plein fruit framboise
- Meringue française
- Chantilly

Nymphéa :

- Crème glacée chocolat
- Crémeux chocolat poire
- Sorbet plein fruit poire
- Parfait pain d'épice
- Biscuit sacher amande

Perle Océane :

- Crème glacée café caramel
- Parfait noisette et noix de pécan caramélisées
- Pâte sablée noisette



Nos bûches création :

La subtile : (par Louis & Florian)

- génoise
- croustillant fruit rouge
- mousse framboise
- crémeux citron
- gelée citron

individuelle :
2,95 la part

La Tino : (par Aurore)

- Biscuit suprême
- Croustillant praliné
- Mousse chocolat noire
- Insert crémeux mandarine
- Gelée de mandarine

4 pers : 11€60
6 pers : 17€40
8 pers : 23€20

La Quercynoise : (par Yannis)

- Biscuit brownie
- Biscuit chocolat imprimé
- Bavaroise vanille citron vert
- Crémeux caramel
- Croustillant chocolat noir noix

La Roulé : (par pierre)

- Biscuit chocolat
- Compotée de framboise
- Ganache montée chocolat noir
- Crumble chocolat

La Royal :

- Biscuit dacquoise
- Croustillant praliné
- Mousse chocolat

L'ouvéa :

- Dacquoise coco
- Croustillant passion
- Mousse lait de coco
- Crémeux fruit de la passion



Nos gourmandises

- Petits fours secs
- Cake
- Panettone
- Pâtes de fruits
- Marrons glacés
- Nougat
- Chocolat maison
- Macarons maison
- Stollen
- Petit caramel
- Nounours guimauve
- Guimauve lanière



EPIPHANIE

Dès décembre venez découvrir nos
galettes des rois aux différentes

saveurs :

- **Frangipane**
- **Poire chocolat**
- **Pomme chocolat**
- **Puy-mary : Myrtille/Gianduja**
- **Pompe aux pommes**
- **Brioche des rois**

OFFRE SPECIALE
POUR TOUTE GALETTE ACHETEE
=
UNE BOUTEILLE DE CIDRE
OFFERTE



