

- CARTE ESTIVALE 2026 -

ENTRÉES & PETITES FAIMS

La Mozzarella di Buffala <i>Carpaccio de tomates d'Antan, pesto maison au basilic frais et pignons torréfiés</i>	10
Douceur d'été <i>Fraîcheur de melon et pastèque, bouquet de saladine, jambon cru de savoie et réduction porto</i>	12
Carpaccio de Boeuf <i>A l'Italienne, marinade huile d'olive, citron et piment d'Espelette, copeaux de Parmigiano Reggiano</i>	14
La Terrine de Campagne Maison <i>Façon Périgourdine au magret et foie gras, son chutney du moment et notre brioche toastée</i>	16
La Planche Apéritif à partager <i>Charcuterie Artisanale et fromages de nos producteurs</i>	16

PLATS

Le Boeuf <i>Pavé de blonde d'Aquitaine, sauce poivrade, pommes baby persillées et légumes du marché</i>	26
La Souris d'Agneau <i>Mijotée dans son jus tomate au thym, son tian de légumes et cuisiné de petit épeautre</i>	24
Le Magret de Canard <i>Rôti au romarin du jardin, polenta et carotte glacée, son jus réduit aux fruits rouges</i>	25
La Daurade Royale <i>Le filet poêlé, sur son riz à l'espagnole "façon" paëlla, sauce marinière</i>	25
Le Saumon <i>Pavé grillé, risotto crémeux aux courgettes et parmigiano Reggiano, son jus homardine</i>	24
Le Tartare de Boeuf <i>Traditionnel charolais au couteau, bouquet de saison et frites</i>	26

- CARTE ESTIVALE 2026 -

FROMAGES

Faisselle de la Mère Richard <i>Coulis de fruits rouges, à la crème ou façon Canuts à</i>	5
Saint-Marcellin de la Mère Richard	7
Assiette de fromages de nos régions	8
Plateau de fromages à partager	8/Pers

DESSERTS

Le Mi-cuit <i>Chocolat 70% et pistache, son sorbet fruits rouges</i>	10
La Tarte aux Pralines Roses <i>Recette du Frantony et sa crème glacée fleur de lait</i>	8
Le Nougat Glacé <i>aux abricots du pays et nougatine, sirop romarin</i>	8
La Crème Brûlée Maison <i>Traditionnelle, simplement à la vanille Bourbon et cassonade</i>	7
Glaces & Sorbets Artisanaux <i>Voir Ardoise</i>	2.90 La Boule

MENU ENFANT



1 Sirop au choix
-
Steak Haché ou Nuggets de volaille
frites et légumes du Jour
-
Boule de glace au choix
-
12€

*Menu adaptable à l'âge de l'enfant,
possibilité de resservir selon son envie*

Concernant tout régime alimentaire, allergie, intolérance, ou simple conviction, le chef peut vous proposer une alternative avec nos produits frais du jour. L'équipe en salle vous renseignera avec grand plaisir.