



VENTE À EMPORTER

Vous pouvez composer votre menu vous-même
en choisissant parmi ces suggestions

À l'apéro

- Pop-corn caramélisés aux épices tandoori : 2€ les 100g
- Graines de courges bio caramélisées & salées : 3,5€ les 50g
- Cancoillotte fumée faite maison : 3,5€ les 100g
- Terrine de sanglier d'ici à la mirabelle : 4,5€ le pot de 290g
- Rosé floral à la fleur d'hibiscus : 5,5€ les 50cl

Entrées

- Foie gras 11 € de canard de la Maison Mitteault, en terrine gelée au thé Eros de chez Mariages Frères & chutney mirabelles
-
- Brie & truffes 9 € à faire gratiner au four : toast de Brie de Meaux aux brisures de truffe Mélanosporum (Lalbenque) salades d'hiver & vinaigrette au vieux vinaigre balsamique
-
- Saumon fumé 10 € label rouge d'Écosse, en fines tranches condiment au fromage blanc / raifort & blinis au cumin

Plats

- Bouchée à la Reine 10 € préparée comme autrefois, volaille pochée, quenelles, champignons de Paris & sauce crème croustade feuilletée
-
- Cabillaud 12 € le skrei, poché à l'olive noire chou atlas étuvé & jus de poisson façon bouillabaisse
-
- Chevreuil 13 € le filet de chevreuil d'ici roulé au curry & grillé quelques choux de Bruxelles & jus réduit

Garnitures (+3,5 €)

- Croquettes de pommes de terre rattes au fromage & à la noix de muscade
-
- Knepfles à poêler, fromage blanc à l'échalotte

Carte à emporter du mercredi 17 au dimanche 21 février
Sur commande au plus tard la veille au 03 87 01 30 18

Retrait sur place du mercredi au dimanche : 10h - 13h // 17h - 18h

Desserts

- Croustillons 5 € beignets au fromage blanc roulés au sucre à tremper dans une sauce au chocolat
-
- Merveilleux 4 € meringues jaunies masquées de crème fouettée enrobées de copeaux de chocolat noir
-
- Chocolat noir 4 € pure origine, variété bassam, en mousse brisures de chocolat & coulis de fruits

Pour compléter le repas :

On sait que vous aimez le pain servi au Restaurant !
baguette de pain (440g) : 2,6€
boule de pain au levain (1kg) : 6,5€

A boire :

- Vins blancs Cour-Cheverny, issu du cépage Romorantin, vin rond & original 11€
Pouilly-fumé, vin sec & minéral 16€
IGP Le Pays Cathare, vin riche & boisé 14€
- Vins rouges Côtes du Marmandais, vin riche & puissant 13€
Sancerre, vin léger, fruité & tout en finesse 16€
Languedoc, vin fruité & gourmand 12€



*Pour plus de choix de vins,
n'hésitez pas à demander conseil à Laura...*