

Desserts

Le Praliné

Financier amande, pralin, crème praliné

8 €

Le Marron

Crème brûlée aux marrons

8 €

La Mangue

Sablé croquant, crémeux mangue, meringue italienne et citron vert

8 €

Le Fromage

Assiette de fromages affinés AOP
Comté AOP, brie de Melun AOP et fourme d'Ambert

8 €

Le Gourmand

Café ou thé gourmand servi avec
un assortiment de desserts maison

7 €

Le Chocolat

Trio de crémeux aux chocolats, cake
chocolat et crème anglaise

8 €

L'Esprit Libre

Glace mûre, glace litchi, glace violette
coulis de fraise à la liqueur de fraise, crème
vanillé

8 €

La Glace

Coupe de 3 boules de glace et chantilly
parfums au choix :

8 €

Sorbet: griotte, litchi, orange sanguine,
pêche

de vigne, mûre et violette

Glace: chocolat caraïbe, noisette, vanille,
confiture de lait et café

L'Esprit libre

L'Esprit libre

Notre carte a été élaborée par le chef Mikael Decoudre
avec des produits locaux et de saison.

Entrées

Les Cèpes 9 €
Sablé craquant, cèpes, dés de speck, échalotes,
praliné noisette et cerneaux de noix

L'Oignon 8 €
Soupe à l'oignon gratinée

Le Saumon 9 €
Maki de saumon fumé aux saveurs asiatique,
avocat et pamplemousse, crémeux wasabi,
graines de sésames et pommes vertes

La Ronde du charcutier 10 €
Rosette, saucisson sec, speck et pavé au poivre

La Gourmandise fait maison
Foie gras de canard mi-cuit au torchon, chutney
pommes raisin et sa tartine aux noix
Accompagnez votre foie gras par un verre de
Monbazillac à 4 euros (12cl)

"Menu Gourmand"
19.90€

Plat du jour et dessert du jour

Du lundi au vendredi midi
non cumulable avec les remises,
non valable le soir,
jour férié et week end

Plats

Le Bœuf 26€
Entrecôte de bœuf 250 grs, sauce marchand de vin et
frites maison

Le Poulet 22€
Poitrine de poulet en croûte de citron, légumes aux
saveurs d'automne

Le Bar 22€
Pavé de bar grillé à la flamme, farce fine de poisson à
l'ail des ours, haricots géants du Piémont et sauce
crémée aux poireaux et pleurotes

Le Burger 21€
Steak Black Angus BIO à la tomme au foin, sauce aux
poivres, pain burger aux graines de courges, frites
maison
supp salade 4€

Le Tartare 20 €
Bœuf en tartare préparé par le chef, frites maison et
salade

L'HÔdacieuse 20 €
Salade mesclun et roquette, tomates cerise, ravioles
de Royan frit, finger de chèvre rôti au miel et thym,
mix de graines, raisins noirs et vinaigrette à l'huile de
noix

Les Pâtes 20 €
Bucatini à la pancetta façon carbonara

La Végétarienne 20 €
Riz vénéré aux légumes d'automne, noix de cajou,
fallafel maison aux lentilles corail sauce curry vert et
coco

"L'enfant libre" 13€

Sirop à l'eau
&

Steak haché ou Nuggets de poisson
servi avec pommes rustique ou légumes
de saison

&

1 boule de glace