LA CARTE

LES ENTRÉES

Escalope de foie gras poêlée, IGP « La Quercynoise » • 17€
Compotée de fraises acidulées, bouillon de volaille parfumé à la rhubarbe et à la menthe

Marbré de saumon aux Nori • 16€
Condiments citronnés et crème citron caviar

Chèvre frais pané au Zatar • 17€
Salade de boulghour fumé et grenade

Tartare de tomates anciennes et espuma mozzarella • 14€
Gelée au citron et basilic

Gaspacho de melon Charentais au balsamique blanc • 12€
Crispy de jambon cru

Salade estivale à la truite fumée • 15€
Roquette, melon et tomates anciennes, croûtons, vinaigrette au balsamique noir

LES PLATS

Tataki de thon au sésame • 26€
Edamame et cives, condiments citron noir

Rouget-barbet juste grillé • 27€
Écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, tomates cerise confites et écume de poisson de roche

Risotto végan à la truffe et lait d'amandes • 24€
Oignons rouges braisés et tomates cerise confites

Filet de bœuf français (180 g), jus au basilic frais • 35€
Pommes de terre grenailles

Tartare de bœuf aux saveurs italiennes • 23€
Pesto, noisettes, tomates séchées, olives noires, Grana Padano, pommes de terre grenailles et salade verte

Pluma de porc ibérique grillée aux olives noires et romarin • 25€
Piperade de poivrons doux au paprika fumé

Filet de volaille sauce tomatée • 22€
Aubergine confite à la Parmigiana

Salade estivale à la truite fumée et burrata crémeuse • 21€
Roquette, melon, tomates anciennes, croûtons vinaigrette au balsamique noir

Plats répondant aux préférences de notre clientèle végétarienne

FROMAGES

Assiette de fromages régionaux • 9€
Tomme des Bauges, Bleu d'Auvergne et Comté

Demi Saint-Marcellin de la Maison Richard • 8€

Faisselle • 7€
Coulis de saison ou nature

LES DESSERTS

Notre chef pâtissier vous invite à choisir votre dessert en début de repas

Baba aux épices • 11€
Chantilly, mascarpone et déclinaison de pêches et nectarines

Flan pâtissier à la pistache • 12€
Fruits rouges

Verrine citron et crumble aux amandes • 11€
Mousse au citron

Finger cacahuètes et chocolat • 13€
Glace caramel beurre salé

Financier au miel de lavande • 12€
Figue rôtie et glace nougat

Nage de fruits rouges et sirop parfumé à la verveine • 10€
Sorbet à la violette

Café ou thé gourmand • 9€
Assortiment de 4 mignardises au choix du chef

Champagne* gourmand • 16€
Champagne* Chassenay d'Arce Brut (10 cl) et 4 mignardises au choix du chef

MENU DES PETITS GONES 17€

Menu plat et dessert disponible pour les enfants de moins de 12 ans

Filet de volaille ou **poisson pané**
Pommes de terre grenailles ou légumes de saison

Moelleux au chocolat ou **salade de fruits**

Un livret des allergénes est disponible à l'accueil du restaurant. Signalez nous toute allergie.
Prix exprimés en euros, nets et service compris

MENU

STARTERS

Pan-seared Foie Gras Escalope, "La Quercynoise" PGI • €17
Tangy strawberry compote, poultry broth infused with rhubarb and mint

Salmon terrine with Nori • €16
Citrusy condiments and finger lime cream

Fresh goat cheese breaded with Zaatar • €17
Smoked bulgur salad and pomegranate

Heirloom tomato tartare and mozzarella espuma • €14
Lemon and basil jelly

Charentais melon gazpacho with white balsamic • €12
Crispy cured ham

Summer salad with smoked trout • €15
Arugula, melon and heirloom tomatoes, croutons, black balsamic vinaigrette

MAIN COURSES

Sesame-crusted tuna tataki • €26
Edamame and spring onions, black lemon condiments

Lightly grilled red mullet • €27
Mashed potatoes with fresh herbs, confit cherry tomatoes and rockfish foam

Vegan truffle risotto with almond milk • €24
Braised red onions and confit cherry tomatoes

French beef fillet – 180g, fresh basil jus • €35
Baby potatoes

Italian-style beef tartare • €23
Pesto, hazelnuts, sun-dried tomatoes, black olives, Grana Padano,
baby potatoes and green salad

Grilled iberian pork pluma with black olives and rosemary • €25
Sweet pepper piperade with smoked paprika

Poultry fillet with tomato sauce • €22
Slow-cooked eggplant Parmigiana style

Summer salad with smoked trout and creamy burrata • €21
Arugula, melon, heirloom tomatoes, croutons, black balsamic vinaigrette

Dishes suitable for our vegetarian guests

CHEESES

Plate of regional cheeses • €9
Tomme des Bauges, Bleu d'Auvergne and Comté

Half saint-marcellin from Maison Richard • €8

Faisselle • €7
With seasonal coulis or plain

DESSERTS

Our pastry chef invites you to choose your dessert at the beginning of the meal

Spiced baba • €11
Chantilly, mascarpone, a medley of peaches and nectarines

Pistachio custard flan • €12
*R*eds fruits

Lemon verrine with almond crumble • €11
Lemon mousse

Peanut and chocolate finger • €13
Salted butter caramel ice cream

Lavender honey financier • €12
Roasted fig with nougat ice cream

Red berry soup with verbena-infused syrup • €10
Violet sorbet

Gourmet coffee or tea • €9
Assortment of 4 mini pastries

Gourmet champagne • €16
Chassenay d'Arce Brut Champagne (10 cl) and assortment of 4 mini pastries

KIDS MENU 17€

Main course and dessert menu – available for lunch and dinner for children under 12

Chicken fillet or b**readed fish,**
Baby potatoes or seasonal vegetables

Chocolate fondant or f**ruit salad**

An allergen booklet is available at the restaurant entrance. Please inform us of any allergies.

Net prices in Euros, service included.