



Entrées

Quenelle de haddock , sauce nantua au safran des Pierres Jaumatres	14,00€
Magret de canard fumé, pickles et betteraves rouges	16.00€
Entrée du moment	16.00€
Gambas pannées à l'orientale	18.00€
Foie gras de canard du moment	20.00€

Poissons et crustacés

Dos de cabillaud demi sel façon aïoli	20.00€
Poisson du moment	26.00€

Viandes

Suggestion du moment	20,00€
Pluma d'Iberico Bellota	28.00€
Faux filet d'agneau au romarin	30.00€

Fromages

Assiette de fromages affinés	6.00€
------------------------------	-------

Desserts

Moelleux au chocolat et bleu d'Auvergne (10 min de cuisson)	6.00€
Panna cotta à la pistache, financier au citron vert	6.00€
Ile flottante revisitée, tartare de pomme du Limousin à la vanille	6.00€
Carpaccio de figues, ganache au poivre de Timut	6.00€
Dessert du moment	6.00€

Notre Chef travaillant exclusivement des produits frais, Il est possible que certains plats soient manquants.
Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé au bar.

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces



Menu du Central

Magret de canard fumé, pickles et betteraves rouges

ou

Quenelle de haddock , sauce nantua au safran des Pierres Jaumatres

Suggestion du moment

ou

Dos de cabillaud demi-sel façon aioli

Desserts aux choix

Entrée, plat, fromages ou dessert : 25.00€

Entrée, plat, fromage et dessert : 28.00€

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces



Menu Tradition

Entrée du moment

ou

Gambas pannées à l'orientale

ou

Foie gras de canard du moment

Pluma d'Iberico Bellota

ou

Poisson du moment

ou

Faux filet d'agneau au romarin

Assiette de fromages affinés

Desserts au choix

Entrée, plat, fromages et dessert : 35.00€

Entrée 1, entrée 2, plat, fromages et dessert : 43.00€

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces



Formule Déjeuner

valable du mardi au vendredi midi

Entrée, plat, dessert : 15.00€

Entrée/Plat ou Plat/dessert + 1 verre de vin ou 1/2 eau minérale + 1 café : 15.00€

Entrée du jour: 6.00€

Plat du jour: 9.00€

Dessert du jour: 4.00€

Menu Enfant

10.00€

Ici vous trouverez tout le confort pour vos enfants

Steak haché

ou

Plat de la carte en portion réduite



Glace

ou

Dessert de la carte en portion réduite

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces