

Le Menu « Renaissance » (Hors week-end et jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert 30 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25 €

Mise en bouche



Les entrées au choix ☰

Harengs pommes à l'huile

Œufs en meurette et mouillettes

Velouté du Chef et son froissé de jambon Serrano



Les plats au choix ☰

Jambonnette de dinde, lanières de poivrons et tagliatelles

Pièce du boucher et sa béarnaise, frites maison

Filet d'églefin façon meunière et compotée de fenouil



Les desserts au choix ☰

Tiramisu

Tarte Tatin

Coulant au chocolat, cœur de framboise

Profiteroles

Coupe de glace trio (3 boules)

Les desserts seront demandés lors de la prise de votre commande

Le Menu « Absolue »

Entrée + Plat + Dessert 40 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 35 €

Mise en bouche



Les entrées au choix ☰

Vol au vent ris de veau et champignons

Foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons à la grenadine

Saint-Jacques poêlées au beurre blanc vanillé et son flan de poireaux



Les plats au choix ☰

Filet de bœuf Charolais, sauce au bleu d'Auvergne, gratin dauphinois

Magret de canard sauce à l'orange, écrasé de patates douces

Papillote de poisson aux fruits de mer, riz et légumes sautés
(Sandre, gambas, fruits de mer)



Le fromage ou Les desserts ☰ au choix

Assiette de fromages, salade et noix

Tiramisu

Tarte Tatin

Coulant au chocolat, cœur de framboise

Profiteroles

Coupe de glace trio (3 boules)

Les desserts seront demandés lors de la prise de votre commande

A la carte

Les Entrées

Harengs pommes à l'huile	12,00 €
Velouté du Chef et son froissé de jambon Serrano	12,00 €
Œufs en meurette et mouillettes	15,00 €
Salade gourmande de l'Absolue (Salade, saumon fumé, gambas)	18,00 €
Vol au vent ris de veau et champignons	19,00 €
Saint-Jacques poêlées au beurre blanc vanillé	22,00 €
Foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignons à la grenadine	21,00 €

Les Viandes

Tête de veau à l'ancienne, sauce gribiche	16,00 €
Pièce du boucher et sa béarnaise, frites	18,00 €
Magret de canard, sauce à l'orange façon du Chef, et son écrasé de patates douces	27,00 €
Fricassée de ris de veau braisés sauce aux morilles	30,00 €
Filet de bœuf Charolais, sauce au bleu d'Auvergne	29,00 €

Les Poissons

Filet d'églefin façon meunière et compotée de fenouil	17,00 €
Papillote de poisson aux fruits de mer, riz et légumes sautés (Sandre, gambas, noix de St-Jacques et fruits de mer)	28,00 €

Le Menu Lou 13,40 €

Pas pour les grands !

De la rosette, du steak haché, des frites maison et du ketchup

Un dessert et une boisson



Label « Fait Maison » • Un plat « fait maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts.

Les fromages

8.00 €

Assiette de fromages et salade

Les desserts

8.00 €

Tiramisu

Profiteroles

Tarte Tatin et sa douceur glacée

Coulant au chocolat, cœur de framboise

Glaces/Sorbets

8,00 €

Coupe fruits rouges : sorbet cerise, fraise, framboise, coulis aux fruits rouges et chantilly

Colonel : 1 boule sorbet citron vert + vodka

Dame blanche : glace vanille, chocolat chaud et chantilly

Coupe trio : 3 boules + chantilly (au choix vanille, fraise, cerise, framboise, citron)

Formule compétition

29,00 €

Entrecôte Charolaise, frites, salade verte (+ dessert 33 €)

(Uniquement les week-end de course)