

MENU *Tendance*

42 € (Hors boissons)

Gaspacho Andalou, crémeux de ricotta,
Tomates séchées, croûtons, huile verte
ou

Vitello tonnato basse température, câpres,
Poudre d'olives noires, tomates confites
Pickles graine de moutarde
(Entrée à la carte : 18 €)

Truite de mer Meunière à l'unilatérale, Pommes
Amandines fondantes, méli-mélo de saison, amandes
ou

Ballotine de poulet jaune, crépinette,
Duxelle de Paris, légumes de saison
(Plat à la carte : 26 €)

Plateau de Fromages
ou (Sup 9 €)

Faisselle de Rians
aux Herbes ou Coulis Mangue-Combava

Fondant chocolat cœur blanc, coulis rouge acidulé
ou

Tartelette abricot, crémeux miel - romarin,
Crumble, noix de Pécan

MENU *Gourmet*

57 € (Hors boissons)

Tartare de saumon cru et fumé,
Mascarpone guacamole, pomme verte,
Œufs de truite
ou

Carpaccio de bœuf "Mi-cuit", huile d'olive au thym
citronné, roquette, copeaux de parmesan
(Entrée à la carte : 22 €)

Dos de cabillaud poêlé, ratatouille minute,
Jus court de légumes, huile basilic
ou

Médaille de veau, minis légumes confits
Jus réduit cacao, chips de pommes de terre
(Plat à la carte : 30 €)

Plateau de Fromages
ou

Faisselle de Rians
aux Herbes ou Coulis Mangue-Combava

Donut façon Paris-Brest, caramel praliné,
Noisettes caramélisées
ou

Mille-feuilles de framboises, crème légère à la vanille
Coulis fruits rouges, pop-corn

MENU *Dégustation*

78 €/PERS

Servi pour un minimum de 2 pers
avec
3 Verres de vin (12cl) / pers

Mise en bouche : Gaspacho - thon - oeufs de truite

Foie gras, mangue, combava, toasts
Uby Tortue - Côtes de Gascogne - IGP - 2024

Dos de cabillaud, jeunes légumes, jus court
Le Blanc Chenin - Chinon AOP Blanc - 2024

Médaille de veau, Amandine, vierge de noix
La Grande Sieste - Sud-Ouest Rouge - VDF - 2024

Valençay, pêches, mesclun

Mille-feuilles framboises, crème légère, coulis

MENU
Du Chef

32 € (Hors boissons)
Entrée + plat + dessert
(Entrée : 11€ Plat : 17€ Dessert : 8€)

Voir l'Ardoise sur Table
LE MIDI, EN SEMAINE, HORS JOURS FÉRIÉS

POUR
Commencer

Foie gras mi-cuit à la vanille Bourbon, condiments pickles Compotée de pêches, pain toasté	28 €
Salade César Salade, poulet, parmesan, œufs, croûtons, sauce César	19 €
Thon juste snacké, pastèque et féta, herbes fraîches Vinaigrette ponzu	24 €
Déclinaison de tomates anciennes, burrata crémeuse Pesto basilic, gel abricot, pignons de pin Entrée Végétarienne	18 €

POUR
Suivre

Tartare de boeuf au couteau, crème de moutarde Tuiles de pain, frites maison	28 €
Filet de bar rôti, beurre blanc à la bergamote Légumes glacés, pommes de terre	30 €
Entrecôte de bœuf Française, légumes du moment Condiments, vierge à l'huile de noix	32 €
Tofu grillé au poivre fumé, linguines, sauce aux morilles Plat Végétarien	21 €

POUR
Finir

Le Plateau de Fromages (sélection Dubois Affineur Sancerre)	12 €
La Faisselle de Rians aux Herbes ou Coulis Mangue-Combava	10 €
Le Café et son Assortiment de Desserts	14 €
Fondant chocolat coeur blanc, coulis rouge acidulé	12 €
Donut façon Paris-Brest, caramel praliné, Noisettes caramélisées	13 €
Tartelette abricot, crémeux miel - romarin, Crumble, noix de Pécan	13 €
Mille-feuilles de framboises, crème légère à la vanille Coulis de fruits rouges, pop corn	13 €

MENU *Petit Cuiсто* (Hors boissons) - JUSQU'À 12 ANS -

PLAT + DESSERT : 16 €

ENTREE + PLAT + DESSERT : 20 €

(Entrée : 7€ Plat : 12€ Dessert : 7€)

+ 1 SURPRISE !

Origine des Viandes :

Voir ardoise à l'entrée de notre établissement.

Prix nets service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Mise à disposition gratuite d'eau en carafe sur demande.