



Menu Plaisir à 36€

ou 33€ avec fromage ou dessert

Boissons non comprises/Drinks not included.

Tatakí de bœuf fumé parfumé à la noix, salade coleslaw

Smoked beef tatakí flavored with nuts, coleslaw

OIL

Magret de canard séché au piment doux et sa déclinaison autour du melon.

Dried duck magret with sweet pepper and its variation around melon.

OIL

Saumon fumé par nos soins à la cardamome, crème à la bière blanche de chez Nicolas et Paradis

Home smoked salmon with cardamom, white beer cream from Nicolas and Paradis

Pavé de thon rouge mariné au lait de coco, sauce vierge des îles

Red tuna steak marinated in coconut milk, virgin island's sauce

OIL

Paleron de veau confit à la pomme et au cidre de la forêt d'Othe

Paleron of veal confit with apple and cider from the forest of Othe

OIL

Tournedos de volaille aux morilles et au fromage de Salers

Farmed chicken tournedos with morels and Salers cheese

Assiette de fromages

Regional cheese plate

Trifle à la cerise

Cherry trifle

OIL

Pommelette

Apple fondant

OIL

Tarte au citron meringuée

Lemon meringue tart