

La Boutique des Vins

Pour commencer ...

Tarte aux anchois et poivrons doux, salade d'oseille et capucines	10 €
Saumon Islandais fumé par nos soins, beurre maître d'hôtel <i>Possibilité d'en commander à emporter</i>	10,5 €
Le petit pois en trois façons et son œuf poché	9 €
Foie gras de canard IGP sud ouest, maison, chutney de figue <i>Possibilité d'en commander à emporter</i>	16,5 €
Escargots de Bourgogne	par 6 pièces : 10 € par 12 pièces : 19 €

Pour suivre ...

Filets de rougets Barbet en situation, risotto de frégola et encornets, tombée d'épinards frais	24 €
St Jacques poêlées, jambon d'Abotia, purée de choux fleur	28 €
Filet de maigre, jus d'herbes, tian de légumes	23 €
Risotto aux légumes, 19 € Aux cèpes frais,	25 €
Agneau rôti au pesto thym citron, boulgour cuisiné aux tomates confites	26 €
Filet de canette, jus de patate douce et cassis, gratin de blettes aux lauriers	26 €
Tartare de bœuf préparé ou aller retour frites, salade	20 €
Filet de bœuf, sauce poivre,	29 €
<i>Avec foie gras,</i>	31 €
Burger de la boutique, frites <i>(Pain burger, steak de bœuf haché, tomate, salade, oignon, cheddar, sauce burger maison)</i>	20 €
<i>Le bœuf OR Rouge, viande maturée du Limousin, à découvrir page suivante.....</i>	
Supplément ou changement de garniture	2 €
<i>Poissons, selon arrivage.</i>	

La Boutique des Vins

Et pour finir... 

Plateau de fromages (3 pièces) de Marie Quatrehomme	11 €
Café ou thé des gourmands	11 €
Champagne gourmand	19 €
Compote de rhubarbe et spéculos	8 €
Tarte au citron meringuée, zeste de citron vert	9 €
Crème brûlée à l'orange et vanille	9 €
Mille feuilles à la vanille de Tahiti	10 €
Le pain perdu de Julien et sa glace caramel beurre salé	10 €
Crèmeux au chocolat et sarrazin	9 €
Coupe de glace et sorbet 3 boules	9 €

Demandez notre formule

Le midi et jusqu'à 20 h selon quantité disponible

Entrée + Plat ou Plat + dessert 22 €

(Dessert de la carte + 5 €, sauf le fromage et le café ou thé ou champagne gourmand)



Hormis les escargots et les frites, tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts, par notre Chef de cuisine et son équipe.

Le restaurant est ouvert au déjeuner et dîner, du lundi au vendredi. Week-end sur demande.

Possibilité de privatiser le restaurant pour vos événements.

Suivez l'actualité du restaurant sur notre page Facebook et notre site internet.

Nous n'acceptons plus les chèques.

Merci de nous préciser si vous êtes intolérant à certains ingrédients comme :

Le blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et produits à base de ces céréales, les Crustacés et produits à base de crustacés, les oeufs et produits à base d'oeufs, les poissons et produits à base de poissons, l'arachides et produits à base d'arachide, le soja et produits à base de soja, le lait et produits à base de lait, les amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, pistaches, le céleri et la moutarde, les graines de sésame et produits à base de graines de sésame, l'anhydride sulfureux et sulfites, le lupin et produits à base de lupin, les mollusques et produits à base de mollusques.

La Boutique des Vins

Nos fournisseurs :

Nous travaillons principalement avec des filières d'approvisionnement que nous privilégions afin de connaître à la fois les conditions d'élevages dans chacune des fermes sélectionnées, mais aussi les conditions d'abattage dans des structures à taille humaine.

C'est avec notre poissonnier « See food » que nous travaillons en totale confiance.

Il nous sélectionne les meilleures poissons suivant les saisons, et nous garantie une pêche de moins de deux jours.

Qu'il s'agisse de bœuf, d'agneau, de porc ou de volaille, seuls les races les plus authentiques ont été retenues avec une maturation adaptée à la qualité de la pièce pour le bœuf. Notre sélection OR ROUGE viande maturée du Limousin en est une très grande démonstration, à découvrir.

Un gage de goût et de santé.

Avec notre maraîcher, les fruits et les légumes sont cultivés dans le respect de leurs saisonnalité. L'utilisation de pratiques culturales telles que l'introduction d'insectes auxiliaires ou de ruches permet de recréer les écosystèmes, de maintenir le paysage et la biodiversité.

Beaux et bons, c'est d'abord ce qui doit qualifier un produit, afin de vous proposer une cuisine savoureuse.

Poissonnier : See food

Boucher : Guillaume Gayet

Charcutier : Peio Errecart éleveur, affineur à St Jean Pied de Port, Pays Basque

Foie gras : Maison Rougié

Primeur : Primeurs passion

Fromager : Marie Quatrehomme

Crémier et Epicier: Transgourmet France

Boulangier : Les caprices de Charlotte

Et parce que bien manger et bien boire vont ensemble...

Nous avons sélectionné les producteurs suivants dont les raisins et la vinification sont certifiés Bio avec des vignerons indépendants.

Vous pouvez les retrouver dans notre carte des vins :



Nathalie Despaigne-Chéron pour Les Sables de la Rose Figeac à Pomerol

Luc Tabordet pour le Reuilly en Val de Loire

Cotes du Rhône village Domaine Guintrand

Chinon Domaine Lambert