

La carte des desserts

Les desserts doivent être commandés en début de repas

* Délice Chocolat noir

* Pavlova estivale

* Douceur d'abricot, rafraîchie à la verveine

* L'instant Mojito...

Apéritifs

COCKTAILS 20cl

prix nets en euros

* Rendez-vous amoureux : 12.5cl

Champagne et douceur de fraises 9,50€

* St Sav' SPRITZ :

Apérol/Pétillant domaine du Loup St Savin 9,50€

* Cocktail Chartreuse : chartreuse , orange 9,50€

CHAMPAGNES 12.5cl

* Coupe de Champagne 12,50€

* Coupe de Champagne Rosé 12,50€

* Kir Royal Châtaigne, Pêche de Vigne ou Mûre 12,50€

* L'apéritif Maison « Le Demptézieu » 7,50€
(Cocktail légèrement alcoolisé parfumé au citron et légèrement pétillant) 12.50cl

ALCOOLS

* Kir (Cassis, framboises ou mûres) 12.5cl 6,00€

* Whisky Clan Campbell 4cl 7,00€

* Martini, Suze, Porto, Ricard ou Pastis 4cl 6,00€

* Bière artisanale Brasserie du palais ou Ursulines : Blonde, Blanche, Ambrée...33cl 7,50€

SOFTS 20cl

* Ice Tea, Oasis, Soda, limonade artisanal New! 6,00€

* Nectar et jus de fruits : Orange blonde, Fraise, Pêche blanche , ananas victoria ou tomate 6,00€

* Cocktail jus de fruits sans alcool 7,50€

A
P
E
R
I
T
I
F
S

Menu découverte

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Le chef vous compose un menu surprise avec,
une mise en bouche, deux entrées, deux
plats, fromages et deux desserts.

Menu à 82,00 euros

Menu des saveurs

La mise en bouche



Gravelax de Maigre aux herbes, houmous de pois
chiche de Trept et fraîcheur végétales



La pêche du moment, selon notre inspiration
ou

Magret de canard grillé, jus réduit au vin de St
Savin et laqué au vinaigre de Myrtille



La faisselle de Mr Andrieux a Ruy
ou

L'assiette des fromages, d'ici et d'ailleurs
(supplément 5 euros)



Le dessert maison parmi la carte

1 entrée 1 plat, fromage, dessert : 48,00 euros
1 entrée 2 plats, fromage, dessert : 62,00 euros

Menu gourmandises

La mise en bouche



Le Foie Gras de canard Français maison, garniture
au rythme de la nature
ou

Les Noix de Saint Jacques grillée, patates douces en
déclinaison, vinaigre de noix et corail en émulsion



Lotte aux shiitakés, inspiration du moment
ou

Le Demi Homard décortiqué, Royale de légumes,
coulis de carapace
(supplément 12,00 euros)
ou

Le Pigeon en 2 cuissons, la poitrine basse
température, la cuisses confite
maïs en texture
ou

La viande du moment de la ferme Cottaz à
Torchefelon, (selon approvisionnement)
jus réduit



La faisselle de Mr Andrieux a Ruy
ou

L'assiette des fromages, d'ici et d'ailleurs
(supplément 5 euros)



Le dessert maison parmi la carte

1 entrée 1 plat, fromage, dessert : 59,00 euros
1 entrée 2 plats, fromage, dessert : 72,00 euros