

CARTE DES DESSERTS MAISON

Nos desserts nécessitant une préparation merci de choisir en même temps que votre menu

PRIX A LA CARTE

<i>Vacherin contemporain</i>	8.00
<i>Dariole au chocolat et sa glace</i>	8.00
<i>Cru mble de mangues poêlées aux fruits de la passion</i>	8.00
<i>Assiette de fraises, sorbet citron vert-basilic</i>	
<i>Jus de fraises balsamique</i>	8.00
<i>Soupe de fraises au granité menthe</i>	8.00
<i>Trio d'été (soupe de fruits rouges au pineau, Tartelette framboise, granité fraise)</i>	8.00
<i>Méli-mélo de fruits et sorbets maison</i>	8.00
	TVA 5.50 %
	7.00

(X = baisse tva)

FORMULE D'ETE A 12.00 10.55 EUROS
SERVI LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

Salade du Sud (mesclun, tomates confites, jambon cru, olives, parmesan)

Ou

Salade du Poulailler (mesclun, émincé de poulet au curry, tomates, œuf, comté)

Ou

Salade de Saturnin (mesclun, aiguillettes de canard, gésiers, noix, roquefort)

Ou

Salade de l'Île (mesclun, tomates, boules de melon, mozzarella, coppa)

===

1 verre de rosé et 1 café

MENU A 24.00 21 .00 EUROS AVEC BOISSONS

Gaspacho

Ou

Terrine de légumes maison

===

Bavette au beurre maître d'hôtel

Ou

Truite meunière

1/2 minérale

et café

===

Légume

===

Fromage ou dessert

LES PRIX SONT SERVICE COMPRIS

MENU A 29.00 EUROS

Tartare aux 2 saumons et son caviar du Luy

Ou

Terrine de légumes confits à l'agneau

===

Filet de daurade à la provençale

Ou

Bouillabaisse de volailles

===

Légumes de saison

===

Fromages d'ici et d'ailleurs

===

Voir Carte des Desserts maison et choisir

MENU ENFANT A 10.00 8.80 EUROS

Salade verte ou jambon

===

Steak ou poisson, légume

===

Fromage ou glace

MENU A 34.00 EUROS (2 PLATS)

Ou

MENU A 41.00 EUROS (3 PLATS)

Saumon cru mariné aux 3 huiles

Ou

Escalope de foie gras de canard poêlée aux pommes (+4.50 euros)

Ou

Duo de rougets à la tapenade et sa ratatouille rafraîchie

===

Poêlée de saint jacques et gambas à la persillade

Ou

Bar grillé aux graines de fenouil

Ou

Gigot de lotte au jambon de Pays sauce marinère

===

Filet mignon de veau aux girolles

Ou

Papillote de bœuf charolais à la moelle

Ou

Magret de canard aux griottes

===

Légumes de saison

===

Fromages d'ici et d'ailleurs

===

Voir Carte des Desserts maison et choisir

MENU DEGUSTATION A 60.00 EUROS

Escalope de foie gras de canard poêlée aux pommes

===

Brochette de lotte et gambas au curry

===

Poêlée de saint jacques sauce champagne

===

Granité

===

Filet de bœuf aux morilles

===

Légumes de saison

===

Fromages d'ici et d'ailleurs

===

Soupe de fraises au granité menthe

===

Voir carte des desserts

LES PRIX SONT SERVICE COMPRIS

NOTRE CARTE

	EN €	
Saumon cru mariné aux trois huiles	12.50	11.00
Escalope de foie gras de canard		
Poêlée aux pommes	19.00	
Salade périgourdine	14.00	
Chausson d'escargots à la crème de persil	9.50	
Poêlée de saint jacques et gambas	16.50	
Bar grillé au fenouil	16.00	
Dos de sandre au beurre blanc	15.00	13.20
Escalope de saumon à l'oseille	14.00	
Sole meunière	26.00	
Daurade à la provençale	14.00	
Brochette de lotte et de gambas au curry	16.00	
Assiette du boucher à la moutarde à l'ancienne	15.50	
Pigeon rôti	25.00	
Brochette de filets de caille aux raisins	15.00	
Magret de canard aux griottes	15.00	13.20
Carré d'agneau rôti	16.00	
Fromages d'ici et d'ailleurs	5.50	
Fromage blanc à la crème	3.60	

Voir la Carte des Desserts

**UNE FORMULE VEGETARIENNE VOUS SERA PROPOSEE
SUR DEMANDE**

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D ORIGINE FRANCAISE

MENU DU TERROIR DES LOGIS
26.00 EUROS

*Salade aux croûtons de fourme
de Montbrison*



Grenouilles fraîches à la persillade



Faiselle à la crème



Méli-mélo de fruits et sorbets maison

LES PRIX SONT SERVICE COMPRIS