

Les Entrées ...

Carpaccio de poulpes	16€
<i>(Poulpes cuit par nos soins, servis en carpaccio mariné)</i>	
Gratin de coquillettes à la truffe	15€
<i>(Coquillettes à la truffe et émincé de jambon truffé)</i>	
Escargots de bourgogne en persillade	14€ 22€
<i>(6 ou 12 escargots au beurre maître d'hôtel gratiné)</i>	
Panier de Frites de panisses et aïoli	12€
<i>(Panisses à base de purée de pois chiches)</i>	
Foie gras de Canard, confiture de tomates	22€
<i>(Foie de canard français, cuit en terrine)</i>	
Soupe à l'oignons	12€
<i>(Soupe avec gruyère gratiné)</i>	
Beignets courgettes brousse basilic	14€
<i>(Servi sur un lit de salade verte)</i>	
Moules gratinées en persillade	16€
<i>(Moules Espagne gratinées au beurre persillé)</i>	



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets – Service compris

Les Plats ...

Ravioles du Dauphiné « façon bouchon »	18€
<i>(Huile au pesto, tomates séchées et cerises, parmesan copeaux, noix, roquette)</i>	
Tartare de bœuf au couteau	22€
<i>(Viande française, 180 grammes, servie avec des frites maison et salade)</i>	
Lasagne courge butternut et ricotta	20€
<i>(Servie avec une salade verte)</i>	
Fromage au four « façon raclette »	25€
<i>(Fromage au lait de vaches servi coulant, charcuterie, pommes de terre sautées, salade)</i>	
Magret de canard, butternut rôti et sauce spéculos	26€
<i>(1/2 Magret de canard français)</i>	
Le Cordon bleu, purée maison	28€
<i>(Viande de volaille panée, jambon blanc truffé, compté)</i>	
Filet de bœuf « Charolais » Sauce poivre ou roquefort	34€
<i>(Viande Charolaise, 250 grammes environ, servi avec un gratin dauphinois aux truffes d'été)</i>	



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Les Spécialités ...

Souris d'agneau, polenta crémeuse 32€

(Viande française, 450 grammes avant cuisson, cuisson 5 heures, jus de cuisson réduit)

Daube de Bœuf, purée maison 28€

(Viande française, cuit environ 4h au vin rouge et sa purée de pomme de terre maison)

Les Poissons ...

Seiches en persillade, riz pilaf et salade 25€

(Seiches fraîches émincées sauté à la poêle en persillade)

Tartare de Saumon mangue , frites maison et salade 26€

(170 grammes de saumon mangue, citron, cébettes et coriandre)

Filet de Daurade royale sauvage, en croute d'aïoli 28€

(Servie avec un crémeux de carottes et émulsion poireaux)

Menu enfant...14€

Plat : Ravioles du bouchon Ou Steak haché frites maison Ou Nuggets frites maison

Dessert : 2 boules de glace au choix



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Les Desserts ...

Café gourmand	9,5€
<i>(Mini tiramisu banane nutella, panna cotta pistache, macaron)</i>	
Le Profiterole M	8€
<i>(Glace vanille artisanale, chantilly, chocolat chaud et amande effilées)</i>	
Assiette de Fromages affinés M	8€
<i>(Sainte Maure de Touraine, Comté, camembert au calvados)</i>	
Le pain perdu brioché, caramel beurre salé ou Nutella	9€
<i>(Tranche de pain perdu grillé, servi avec une boule de glace vanille et chantilly)</i>	
Tiramisu banane Nutella spéculos	9€
<i>(Mousse de tiramisu à base de blanc d'œuf, banane, Nutella et fond de spéculos)</i>	
Crème caramel d'Armand M	8€
<i>(Crème caramel renversé)</i>	
Panna cotta pistache et coulis de Mangue M	8€
<i>(Crème infusé à la pistache nappé de coulis de mangue frais)</i>	
Boule de glace ou sorbet artisanale (la boule)	3€
<i><u>Sorbets</u>: passion, citron vert, poire, framboise <u>Glaces</u>: chocolat, vanille, café, Rhum raisins, menthe chocolat, fraises</i>	
Supplément alcool <i>(Poire Williams, Limoncello, Vodka, Get 27)</i>	4€



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts