

La promenade

Restaurant - Bistrot - Terrasse au Bord de L'eau

Carte Automne / Hiver

Au départ

<i>Le Foie gras maison "France" et chutney aux fruits</i>	19.00€
<i>Saint-Jacques et champignons poêlés à la fourme d'Ambert</i>	17.00€
<i>Les Escargots de Nizerolles et Poêlée des Sous bois</i>	16.50€

Sur l'eau

<i>Les Cuisses de grenouilles en persillade</i> *	25.00€
<i>Gambas en tempura, Bisque de crustacées et légumes de saison</i>	26.00€
<i>La Pêche du Marché (selon l'arrivage)</i> *	Prix selon le cours. Demander l'Ardoise.

De retour sur terre

<i>Le Filet de pigeon juste poêlé, sauce fruits rouges "façon Grand Veneur"</i>	27.00€
<i>La Pièce du Boucher du moment (selon l'arrivage)</i> * Demander l'Ardoise.....	Prix selon le cours.
<i>Sauce en supplément au choix : au Bleu - sauce du Pigeon</i>	1.50€

* Garniture du moment

Nos douceurs

<i>L'Assiette de fromages d'Auvergne et Mesclun</i>	8.50€
---	-------

Nos desserts

<i>L'Île Flottante caramélisée</i>	7.50€
<i>La Crème brûlée du moment</i>	7.00€
<i>La Poire Belle Hélène revisitée</i>	8.00€
<i>Les Boules de Glace (grand choix de parfums)</i>	Demander la carte.

Nous vous proposons également notre Menu Gourmand

- Entrée - Plat - Fromage - Dessert - Hors Boissons (plats à choisir dans la carte) à 44.00€



Tous nos plats sont "faits maison"

Nous favorisons au maximum les circuits courts en privilégiant des fournisseurs locaux soigneusement sélectionnés pour votre plaisir..

PRIX NETS. SERVICES COMPRIS.