

Le Midi hors samedi et dimanche

Formule Plat dessert de l'Ardoise	13,50 €
Formule Entrée Plat de l'Ardoise	15,00 €
Formule Entrée Plat dessert de l'Ardoise	19,50 €

Le Soir et le Week end

Formule Plat dessert de l'Ardoise	18,00 €
Formule Entrée Plat de l'Ardoise	21,00 €
Formule Entrée Plat dessert de l'Ardoise	26,00 €

Menu Epicurien sur réservation pour tous les convives

Selon l'inspiration du chef

En Huit services	65,00 €
En Huit services avec Boissons 4 verres de vin, 1 café	85,00 €

Menu Enfant au choix dans la carte en ½ portion

Plat et dessert	11,00 €
Entrée, plat, dessert supplément de 3,00 € pour le foie gras	16,00 €

Nous sommes membre du collège culinaire de France, **Tous nos plats sont élaborés Maison à partir de produits bruts**



Nos viandes bovines, porcines, ovines proviennent du « Charollet » origine France
Nos volailles proviennent de chez « Allier Volailles » origine France



Taxes et service compris

Formule plat dessert à choisir dessous	22,00 €
Formule Entrée Plat à choisir dessous	26,00 €
Formule Entrée Plat dessert à choisir dessous	30,00 €
Formule Entrée Plat Fromage dessert à choisir dessous	34,00 €

Entrées Tarif à la carte

Entrée de l'Ardoise	10,00 €
Escargots en Nage de potimarron	12,00 €
Mousseline de la mer	12,00 €
Terrine de Foie gras de Canard confiture d'oignons supplément 6,00 € dans formules	18,00 €

Plats

Plat de l'ardoise	15,00 €
Pigeon en cocotte et ses petits légumes	18,00 €
Duo de Poisson au jus de crustacé	18,00 €
Poulet fermier d'Auvergne Label rouge en bouillon de Morilles	18,00 €
Pavé de rumsteak au poivre supplément 6,00 € dans formules	25,00 €

Desserts à commander en début de repas

Dessert de l'Ardoise	6,00 €
Moelleux et crémeux au chocolat	7,00 €
Sablé breton et mousse de pomme	7,00 €
Café gourmand	7,00 €

La liste des allergènes se tient à votre disposition sur demande