



Sonia et Gregory Gimenos vous souhaitent la bienvenue, nous mettons tout en œuvre,
avec notre équipe, pour vous faire passer un moment chaleureux...

Pour votre satisfaction nous travaillons uniquement avec des producteurs locaux :

- °Sicaba à Bourbon l'Archambault (03) pour la viande bovine
- °Allier Volaille à Escurolles (03) pour les volailles
- °Fromagerie Déret à Theneuille (03) for le beurre, la crème, les œufs, le lait and le fromage
- °Fromagerie Chevre Feuilles à Vesdun (18) pour le fromage de chèvre
- °Boulangerie Fernandez à Meaulne (03) pour le pain
- °Mr et Mme Mallet à St Georges-sur-Moulon (18) pour leur sélection de vin
- °Egimer Poissonerie à Bourges (18) pour le poisson



Menu Enfant (-de 12 ans) 10 euros

avec un verre de jus de fruits ou de sirop

Assiette de Charcuterie ou Crudité du Jour

**

Parfait de Charolais, légumes ou pâtes fraîches

**

Salade de Fruits ou Coupe Glacée



Menu « Etape » 25 euros

Au grès de la saison...

Pour qu'Aujourd'hui ne ressemble pas à Demain...

En suivant l'inspiration et l'humeur du Chef

Entrée

**

Plat (Viande ou Poisson selon le Marché)

**

Plateau de Fromages

**

Dessert



 *Menu « Saveurs » 31 euros*

Royale d'Asperges, crémeux et pointe d'Asperge, Jambon cru d'Auvergne
Ou

Terrine de Foie Gras de Canard, Comptée du Moment
**

Filet de Rouget Barbet, Fondue de Poireaux, Sauce Champagne
Ou

Magret de Canard laqué au Miel
**

Plateau de Fromages
**

Dessert au Choix

 *Menu « Epicure » 35 euros*

Foie Gras de Canard poêlé aux Fruits de Saison, Caramel de Balsamique
Ou

Escalibade de Légumes du Soleil au Pistou de Basilic et Gambas grillées
**

Bonite snacké, Vinaigrette Vierge
Ou

Côte de Veau Bourbonnaise, Jus réduit au Romarin
**

Plateau de Fromages
**

Dessert au Choix



Les Entrées

Royale d'Asperges, Crémeux et Pointe d'Asperge, Jambon Cru d'Auvergne	12 euros
Terrine de Foie Gras de Canard, Comptée du Moment	15 euros
Inspiration du Chef	10 euros
Foie Gras de Canard Poêlé aux Fruits de Saison, Caramel de Balsamique	17 euros
Escalibade de Légumes du Soleil au Pistou de Basilic et Gambas Grillées	17 euros

Les Plats

Inspiration du Chef	18 euros
Filet de Rouget Barbet, Fondue de Poireaux, Sauce Champagne	18 euros
Magret de Canard laqué au Miel	21 euros
Bonite snacké, Vinaigrette Vierge	22 euros
Côte de Veau Bourbonnaise, Jus réduit au Romarin	23 euros

Plateau de Fromage 7 euros

Dessert au Choix 7 euros

Ou Coupe de Glace (3 Boules)

La Boule de Glace 2euros

Nous proposons notre menu du jour à 15 euros avec 1 verre de vin,
uniquement le midi (hors jours fériés et jours de fêtes)

Tout nos plats sont fait maison et toutes nos viandes d'origine Française.

