



# La Véranda

*vous propose*

## Les Entrées

<i>Trilogie de salades gourmandes aux arômes de châtaigne</i>	9,00 €	
<i>Œufs de poule bio cuits " Cocotte " aux asperges vertes et truffes, bouillon crémeux au parmesan, tranche de pain de meule</i>	7,00 €	
<i>Gros escargots de Bourgogne</i> 6	7,00 €	
<i>Gros escargots de Bourgogne</i> 12		11,00 €
<i>Chiffonade de jambon cru d'Auvergne</i>	7,00 €	
<i>Salade de homard aux agrumes</i>		17,50 €
<i>Velouté de langoustine et étrille en croûte de feuilletage</i>		10,00 €
<i>Effiloché de lapin en gelée confit à l'estragon et petite vinaigrette de fève</i>		9,00 €
<i>Saumon fumé par nos soins, crème fouettée au Raifort</i>	10,00 €	
<i>Médailillon de foie gras de canard maison, toast brioché grillé</i>	13,25 €	
<i>Salade de chèvre chaud pané aux noix et lardons</i>	10,00 €	
<i>Entée du Jour</i>	5,30 €	
<i>Le potage de légumes</i>	5,50 €	
<i>L'omelette à votre façon</i>	6,00 €	
<i>Salade de saison</i>	6,00 €	

## La Marée

<i>Filet de bar à la plancha, émulsion de petits gris au persil plat</i>	13,00 €
<i>Vapeur de morue fraîche et fèves accompagnée</i>	11,00 €

*d'aïoli et rosevalt*

<i>Noix de Saint Jacques poêlées sur fondant de poireau, émulsion de betterave rouge</i>	15,00 €
<i>Tournedos de saumon grillé, crème de moutarde de Charroux</i>	10,00 €

## *Les Viandes*

<i>Eventail de magret de canard aux épices douces, gratin de patates douces</i>	13,20 €
<i>Ballotine de volaille au Cantal et lard fumé</i>	10,00 €
<i>Pièce de boucher grillée, beurre maître d'hôtel</i>	15,00 €
<i>Tranche de foie de veau poêlée aux pignons de pin et fines herbes</i>	16,00 €
<i>Tartare de bœuf</i>	18,00 €
<i>Filet de bœuf grillé ou poêlé, poivre vert</i>	17,50 €
<i>Confit de canard, pommes de terre sautées</i>	11,00 €
<i>Plat du jour</i>	12,40 €
<b><i>En supplément : Assiette de frites ou légumes verts ou légumes du jour</i></b>	3,50 €

*Prix nets, taxes et service compris*

## *Les Fromages des Terroirs*

<i>Fromage blanc ou faisselle</i>	5,00 €
<i>Assiette de 3 fromages</i>	5,00 €
<i>Le chariot de fromages</i>	9,00 €

### ***Menu Enfant 8,00 €***

*(jusqu'à 10 ans)*

**\*\*\*\*\***

*Salade de tomates ou Jambon blanc*

**\*\*\***

*Steak haché ou Poisson du jour*

*Frites*

**\*\*\***

*Dessert du jour ou glace*

*Les*

## *gourmandises*

<i>Chaud froid de chocolat, crème vanillée</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Tarte fine aux pommes, glace vanille</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Café gourmand</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Glace ou sorbet</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Sablé citron</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Duo mousse chocolat</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Dessert du jour</i>	<i>5,30 €</i>

*Prix nets, taxes et service compris*

