

M E N U

35€

MISE EN BOUCHE DU MOMENT

ENTRÉES

CRÈME DE CRESSON AU BEURRE NOISETTE 10€

œuf poché du Bas Bouteix, Grémolata et croûtons

SAUMON BÖMLO MARINÉ AUX BAIES ET SAUCE SOJA CITRON 12€

pickels de green radis, fromage frais aux herbes

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 18€

chutney figues et mangues fraîches, toasts

***Supplément de 5€ au menu**

PLATS

FILET DE LIEU JAUNE DE LIGNE EN FEUILLETÉ 19€

fondue de poireaux et endives, crème de moutarde et chorizo

SUPRÊME DE VOLAILLE NOIRE 19€

croustillant aux amandes, méli mélo de légumes d'hiver, jus ail noir

PLAT DU JOUR 19€

GRILLADE DE BOEUF LIMOUSIN 19€

frites maison, sauce au choix (béarnaise, échalotes vin rouge, poivre ou Bleu d'Auvergne)

FONDU CREUSOIS 19€

jambon d'Auvergne, salade verte et frites maison

Tous nos prix sont TVA incluse



AUBUSSON "LE FRANCE"

D E S S E R T S

PANACOTA À LA VANILLE BOURBON 9,50€

le kaki en coulis et frais au miel de Creuse

TOUT D'UNE FORÊT NOIRE 10€

croustillant de patate douce et cédrat confit, sorbet orange

DESSERT DU JOUR 8,50€

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS 12€

toasts, noix et chutney de figues

Tous nos prix sont TVA incluse



AUBUSSON "LE FRANCE"