

La Carte

Les Entrées

Asperges blanches de région et langoustines sauce hollandaise à l'aneth.	19.50 €
Assiette de saumon fumé au Signal et son beurre citronné.	13.50 €
Gambas grillées cajun et son guacamole d'avocat.	13.50 €
✓ Œuf parfait et son velouté de lentilles vertes du Berry.	13.50 €
Cassolette d'escargots et andouillette de canard au pastis.	19.50 €
Foie gras de canard poêlé aux pommes.	21.00 €

Les Plats

Dos de cabillaud sauce au pesto de basilic.	16.50 €
Langoustines et croustillant de ris de veau au curry sauce crustacés.	26.00€
✓ Assiette végétarienne au fil des saisons.	16.50 €
Filet de saint- pierre sauce citronnelle.	26.00 €
Magret de canard et sa sauce à l'orange.	16.50 €
Filet de bœuf, sauce Bleu.	26.00 €

Tous les plats sont servis avec une garniture de saison.

Salade verte	4.00 €
Plateau de fromages de chèvre et de vache affinés	10 €

Les Desserts

Baba au rhum et sa glace rhum raisin.	10 €
Macaron pamplemousse, framboise et son sorbet.	10€
Biscuit coulant au chocolat, crème anglaise et glace caramel.	10€
Sablé fraise rhubarbe et son sorbet fraise.	10 €
Délice croquant choco'café.	10€
Coupe de sorbet et alcool parfum au choix :	10€
● Sorbet poire Williamine	
● Sorbet citron Vodka	
● Sorbet pomme Calvados	
● Glace rhum raisin Rhum ambré	

Menu à 36€

Plateau de fromages + Dessert (supplément 6.00 €)

Assiette de saumon fumé au Signal et son beurre citronné.

Ou

Gambas grillées cajun et son guacamole d'avocat.

Ou

✓ Œuf parfait et son velouté de lentilles vertes du Berry.

Magret de canard et sa sauce à l'orange.

Ou

Dos de cabillaud sauce au pesto de basilic.

Ou

✓ Assiette végétarienne au fil des saisons.

Tous les plats sont servis avec une garniture de saison.

Dessert au choix dans la carte

Ou

Plateau de fromages

*Vous pouvez panacher votre choix dans les menus à 36 et 47 €
Entrée ou plat de l'un ou l'autre : menu 42 €*

Menu à 47€

Ou

Menu tout Langoustines 52€

Plateau de fromages + Dessert (supplément 6.00 €)

Asperges blanches de région et langoustines sauce hollandaise à l'aneth.

Ou

Cassiolette d'escargots et andouillette de canard au pastis.

Langoustines et croustillant de ris de veau au curry sauce crustacés.

Ou

Filet de saint-pierre sauce citronnelle.

Ou

Filet de bœuf sauce bleu.

Tous les plats sont servis avec une garniture de saison.

Dessert au choix dans la carte

Ou

Plateau de fromages

Vous pouvez panacher votre choix dans les menus à 36 et 47 €

Entrée ou plat de l'un ou l'autre : menu 42 €

Menu du jour

(Uniquement le midi sauf les samedis, dimanches et jours fériés)

Entrée + plat + dessert 17 €

Plat 12 €

La formule duo : 25€

Choix dans le menu à 36 €

(Uniquement le midi sauf les samedis, dimanches et jours fériés)

1 entrée du menu + 1 plat du menu

Ou

1 plat du menu + 1 dessert

Le coin des petits gourmands

(Jusqu'à 12 ans) Le prix du menu = le prix du plat

Rillettes ou saumon fumé

Un plat au choix dans la carte

Coupe de glace deux parfums au choix

Service et taxes compris

Le restaurant est ouvert le mercredi, jeudi, dimanche midi

et le vendredi, samedi midi et soir.

Horaires de début de service 12h15 et 19h15

Fermeture du restaurant à 15h00 et 23h00