

MENUS

Composez votre menu, le prix mentionné au plat principal indique le prix de votre repas

Nos entrées : **La Salade Fraicheur du Maraîcher au Basilic**

(Salade verte, courgette, carottes, haricots verts, radis, tomates confites, pignons de pin)

Macaron de chèvre chaud (fromage de chez Céline et Laurent P.). **Panaché de Salade**

Trio de Poissons Fumés façon Tartare à la Moutarde de Charroux, Pommes Granny et Citron vert

(Truite fumée, Filet de Lieu noir Fumé et Carrelet frais)

La Tartin'Flette au Bezenet et Jambon Cru, petite salade

Foie Gras de Canard poêlé aux Fruits Rouges (suppl. 5€)

Nos plats principaux :

Noix de St Jacques poêlées, Beurre d'Agurmes

(pêchées en Écosse par G. et F. Campbell de Pouzy Mésangy)

36 €

Filets de Rouget, crème de Fenouil

28 €

Abraignée de Porc, légères épices Tex Mex

26 €

Agneau du Bourbonnais au Pesto d'Ail des Ours

(pesto préparé par Pots d'Anne de Franchesse)

33 €

Carré de Veau désossé tranché au Thym et Citron

35 €

Pavé de Filet de Bœuf Local, Beurre Chorizo Olives

38 €

Symphonie Végétarienne de Légumes et Féculents

24 €

Ronde de Fromages de Pays

Fromage Blanc Fermier battu du Gaec du Petit Franchesse

Nos desserts sont à commander au début du repas :

Tiramisu aux allures de Mojito

Tarte à la vanille framboise-poivrons rouges

L'Inspiration Gourmande du Moment (Suppl 4 €)

Et les autres suggestions de douceur...

Pour tous les « Chuchal » gourmands : supplément de 8€ au prix le plus élevé de la carte pour 3 plats, fromage et dessert

Une fois la commande passée en cuisine, tout changement peut entraîner un supplément.

PRIX NET SERVICE COMPRIS