

# Caviar de Neuvic

Boite de caviar servie sur de la glace pilée accompagnée de blinis.

Caviar de Neuvic est le producteur français de caviar du XXIème siècle. Installé sur les bords de L'Isle, Caviar de Neuvic élève ses esturgeons dans le plus grand respect de l'environnement.

Laurent Deverlanges conjugue ainsi une passion pour la pisciculture et un projet d'entreprise exigeant et innovant.

10g Baeri nano signature	25,00€
30g Baeri Nano signature	55,00€
Œuf de saumon de Neuvic 50G	15,00€
Rillette d'esturgeon à la truffe d'été en pot 90G	15,00€



# Menus

Chaque semaine,  
notre Chef vous concocte un  
nouveau menu présenté à l'ardoise

---

## Le midi en semaine

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 18,00€

Entrée - Plat - Dessert 22,00€

---

## Soir et Week end

Entrée - Plat ou Plat - Dessert 23,00€

Entrée - Plat - Dessert 27,00€



# P lanches à partager

pour 2 personnes

---

## La Veggie 16,00€

Mini darphin de légumes, bouchée de courgettes à la menthe, sauce betteraves, samossas de légumes, sauce tomatée piquante, tortilla de pommes de terre aux poivrons, boulette de pois chiches bio, sauce persil-citron.

## La Sélection des Ducs, fromages affinés 18,00€

Par Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Fromager

Tête de moine, Sainte Maure de Touraine, Pont l'Evêque, Saint Marcellin, Ossau Iraty. Servis avec pain de campagne et bonbon de beurre, confiture, salade, moutarde aromatisée à l'estragon, pâte de coings et fruits secs.

## La Charcuterie du Roi 19,00€

Origine France: Jésus à l'ancienne, rosette Label Rouge, Andouillette de Guéméné à l'ancienne, Terrine d'aiguillettes de canard aux aromates, Rillettes de poulet rôti en marmite, Mini saucisson sec aux noix.  
Servis avec du pain de campagne.

Origine Italie: Spianata piccante, Bresaola della valtellena, Porchetta de montagna, Pancetta magrissima, Speck fumé, Mini saucisson sec enrobage parmesan. Servis avec du pain focaccia.

Origine Espagne: Lomo seche iberico, Chorizo iberique, Serrano grande, réserve 15 mois, Tortilla de pommes de terre à la graisse de canard et poulet, Poulpe mariné aux aromates à la galicienne (citron, poivre, piment, poivrons), Croquette de morue avec pan con tomate.





## L'Alliance

20,00€

Saucisse sèche de l'Aveyron, Jambon rôti aux herbes, terrine de lapin au Muscadet, Chaource fermier, Gouda affiné, Tête de moine. Servis avec pâte de coings, confiture, fruits secs et bonbon beurre.

## L'Océane

24,00€

Rillettes de saumon, Ceviché argentin (jus de citron, piment, ail, coriandre), Saumon fumé à la graine de moutarde, Tataki de thon à l'asiatique, Accras de morue sauce chien, Rillettes de maquereau aux poivres. Servis avec du pain suédois.

# P

## lanches chaudes à partager

pour 2 personnes

---

## Bella Italia

20,00€

Focaccia gratinée, arancini tomate, bruschetta poivron mozza, poulet pané parmesan, burratina pesto

## La Rustique

20,00€

Camembert frit, craquant escargot de Bourgogne, mini croque comté - jambon aux herbes, goulaine, rillauds

# Desserts

## Les Pâtisseries de la Reine 8,50€

Réalisées sur mesure par "les Pâtisseries",  
en fonction des saisons.

Demandez-nous celles du moment.

## Café Gourmand 10,00€

Selon disponibilité des mignardises

## Assiette de 4 fromages 8,50€

Sélectionnés par le chef

## Les glaces Alain Chartier

Meilleur ouvrier de France et

Champion du Monde de la Glace.

Coupe du monde de pâtisserie en 1999  
au Sirha de Lyon

Meilleur Ouvrier de France en 2000

Champion du monde de la Glace en 2003 à Turin

1 boule 3,50€

2 boules 5,50€

## Crèmes glacées:

- Vanille gourmande & caramel et  
noisettes caramélisées
- Caramel à la fleur de sel de Guérande
- Irish Coffee
- Glace aux œufs chocolat du Brésil 80%  
éclats de chocolat
- Kulfi, glace traditionnelle indienne  
parfumée à la pistache

## Sorbets:

- Plein fruit fraise de Plougastel
- Plein fruit framboise morbihannaise
- Plein fruit Aphrodisiaque
- Menthe fraîche
- Plein fruit mangue Alphonso d'Inde et  
du Pérou & passion d'Amérique du  
Sud
- Citron vert vanille
- Vanille

Supplément crème chantilly + 1,50€

Pour plus d'envies, demandez-nous notre carte des coupes glacées.

