

Le Café des Artistes

MENU DU MARCHÉ

Menu déjeuner, du lundi au vendredi,
hors jours fériés

Entrée, plat ou plat dessert	35 €
Entrée, plat, dessert	39 €

Menu unique à l'ardoise

DU PAIN SUR LA PLANCHE

Autour de l'apéritif *

Plateau de charcuteries & guindillas *	18 €
Plateau de fromages et son chutney du moment *	18 €
Légumes en tempura, sauce curry *	15€
Les 6 huîtres n°3, vinaigre de vin rouge à l'échalote *	18€

POULE QUI PICORE NE CAQUETTE PAS

Nos entrées

Saumon mariné gravlax, crème d'Isigny, baies roses et blinis	24 €
Foie gras au porto rouge, poire pochée aux épices	26 €
Œuf parfait, cèpes, huile de noisette et oignons crispy	18 €
Soupe à l'oignon gratinée au vieux beaufort, croûtons à l'ail	16 €

CHAUD DEVANT !

Nos plats

Pavé de Chateau filet à la plancha, mille-feuilles de pommes de terre au beurre de cacahuètes	32 €
Dos de cabillaud rôti, laquage yuzu, purée de panais à la noisette	28 €
Volaille fondante, lait de coco aux épices cajun, légumes de saison	28 €
Poêlée de gnocchis aux girolles, épinards et beurre d'ail	22 €

IL EN FAUT PEU POUR ÊTRE HEUREUX

Nos fromages & desserts pour terminer en douceur

L'assiette de fromages affinés	14 €
Tarte tatin, glace vanille, crème caramel au beurre salé	13 €
Figues rôties au miel, glace fourme d'Ambert, sacristain	14 €
Moelleux au chocolat, crème anglaise à la vanille de Madagascar	12 €
Cheesecake spéculos et citron combawa	13 €

ÇA GARGOUILLE

Menu enfants (jusqu'à 12 ans)

Jambon Prince de Paris	22 €
Volaille ou cabillaud, gnocchis de pommes de terre	
Le coulant au chocolat, glace vanille	

TVA & service inclus,
Origine des viandes : Bœuf - UE / Volaille - France
Ces suggestions ne sont pas comprises dans le cadre d'un coffret cadeau Relais & Châteaux. *