

LE CAFÉ DES ARTISTES

MENU DU MARCHÉ

Entrée, plat & café - 37€

Formule disponible à l'ardoise du
lundi au vendredi hors jours fériés,
au déjeuner uniquement.

MENU ENFANT

Entrée, plat, dessert - 22 €

Jambon ou saumon fumé
Volaille ou Cabillaud, pâtes
Profiteroles au chocolat et glace vanille

Nos entrées

Ravioles aux cèpes, consommé de légumes au basilic 18 €

Suggestion - Chablis - Domaine William Fèvre - 13€

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de poire et brioche toastée 24€

Suggestion - Saint-Joseph Blanc "Les Lyseras" Yves Cuilleron - 16€

Gambas en sashimi huile de gingembre et citron vert effeuillé de shiso rouge 20 €

Suggestion - Chardonnay Cigalus Languedoc - Domaine Gerard Bertrand - 19€

Velouté de potiron et noisettes torréfiées, chips de Tomme et lard 15 €

Suggestion - Pinot noir - Domaine de l'Aigle - 11€

Nos plats

Tournedos de pleurotes, légumes rôtis et pesto de persil 24€

Suggestion - Crozes Hermitage François Villard "Certitude" 2023 - 12€

Filet de bar, mousseline de patates douces et beurre au vin jaune 30€

Suggestion - Saint-Joseph Blanc "Les Lyseras" Yves Cuilleron - 16€

Paleron de veau de 7 heures, mijotés de topinambours et chanterelles noires 29 €

Suggestion - Saint Joseph François Villard "Poivre et sol" - 14€

Noix de Saint Jacques rôties, panais et carottes daucus confites, jus perlé 30€

Suggestion - Chardonnay Cigalus Languedoc - Domaine Gerard Bertrand - 19€

Filet de bœuf à la plancha, pressée de pommes amandine à l'ail fumé 32 €

Suggestion - Pinot noir - Domaine de l'Aigle - 11€

Nos fromages & desserts

Assiette de fromages affinés et chutney du moment 14 €

Suggestion - Crozes Hermitage François Villard "Certitude" 2023 - 12€

Baba au rhum, marmelade d'agrumes et chantilly vanille 14€

Profiteroles, glace vanille, croustillant praliné noisette et grué de cacao, sauce chocolat Guanaja 70% 14 €

Poire rôtie au beurre et miel, sorbet yaourt crème légère et gavotte croustillante 14 €

Riz au lait à la vanille de Madagascar, caramel onctueux, riz soufflé caramélisé 12 €

TVA et service inclus.

Origine des viandes : Canard - France / Viande bovine - UE



**RELAIS &
CHATEAUX**