LE CAFÉ DES ARTISTES

MENU ENFANT

Plat, dessert - 22 €

Suprême de volaille grillé ou filet de bar à la plancha
Légumes vert ou frites
Millefeuille à la gousse de vanille ou glaces

Nos entrées

Carpaccio de crevettes, herbettes, vinaigrette citron — 23 €
Suggestion - AOP Reuilly - Domaine Mabillot - 9€

Terrine de cochon fermier aux ris veau, mesclun — 16 €
Suggestion - Bourgogne Pinot noir - Domaine Demougeot - 15€

Foie gras de canard, chutney de figues — 24 €
Suggestion - AOP Vouvray 1er trie « Le Haut lieu » - Domaine Huet - 16€

Poireaux vinaigrette-mimosa, noix grillées — 16 €
Suggestion - IGP Collines Rhodaniennes - Domaine de Monteillet - 9€

Velouté de châtaigne, parmesan-noisette — 16 €
Suggestion - AOP Sancerre « Flores » - Domaine Pinard - 14€

Nos plats

Pêche du jour, disponible à l'ardoise

Suprême de volaille à la moutarde, broccolinis, jus à l'estragon — 26 €
Suggestion - Morgon VV - Domaine A.Thevenet - 13€

Paleron de veau, sauce au vin rouge, purée de pomme de terre — 30 €
Suggestion - IGP Collines Rhodaniennes rouge - Domaine du Monteillet - 9€

Filet de bar à la plancha, beurre blanc, légumes verts — 30 €
Suggestion - AOP Sancerre « Flores » - Domaine Pinard - 14€

Risotto aux girolles — 27 €
Suggestion - IGP Collines Rhodaniennes - Domaine du Monteillet - 9€

Côte de bœuf persillé pour deux personnes, frites, sauce au poivre — 65 €/ pers.
Suggestion - Bordeaux rouge - Domaine Fourcas Dupré - 13€

Nos fromages & desserts

Fromages d'Ile-de-France — 14 €

Agrumes, amandes et timut — 13 €

Poire Belle-Hélène, sauce chocolat — 12 €

Profiteroles, sauce chocolat, pecan et glace vanille bourbon de Madagascar — 14 €

Citron au miel de tilleul, sorbet aux herbes — 12 €

TVA et service inclus.
Viande origine France/ Irlande
La liste des allergènes est disponible sur demande.

RELAIS & CHATEAUX