

La Grande Méchante Carte, midi et soir

Pour commencer

Planches tapas

Tomme de brebis, confiture de cerises noires	12,00 €
Charcuterie; Serrano, rosette, chorizo, terrine de canard	12,00 €
Mixte; tomme de brebis et charcuterie	15,00 €

Entrées

Saumon gravlax, betterave et agrumes 🍷	15,00 €
Foie-gras mi-cuit, condiment poire-coing aux épices 🍷	18,00 €
Ravioles aux noix, figues séchées et ricotta 🍷 (crème de noix à l'huile de noisette)	12,00 €
Velouté du moment 🍷	7,50 €

🍷 Ce logo indique que le plat est entièrement fait dans notre cuisine à partir de produits bruts
🍷👤 Ce logo indique qu'un produit cuisiné* est acheté auprès de nos fournisseurs

Les suggestions d'entrées, à voir ici ou sur l'ardoise



La Grande Méchante Carte, midi et soir




Pour les carnivores...

Joue de boeuf confite, carottes glacées 	22,00 €
Brochette de magret de canard* aux pruneaux sauce miel-framboises 	26,00 €
Souris d'agneau rôtie aux épices douces, linguines 	28,00 €
Faux-filet du boucher, sauce à la fourme d'Ambert, frites salade  (300 grs environ, sauce à part)	24,00 €
Le burger du Grand Méchant Goût, frites et salade  (steak boucher 150g, fromage à raclette, bresaola, oignons frits)	18,00 €

Côté jardin ...

Gratiné de potimarron au comté et aux châtaignes 	19,00 €
--	---------

Côté mer ...

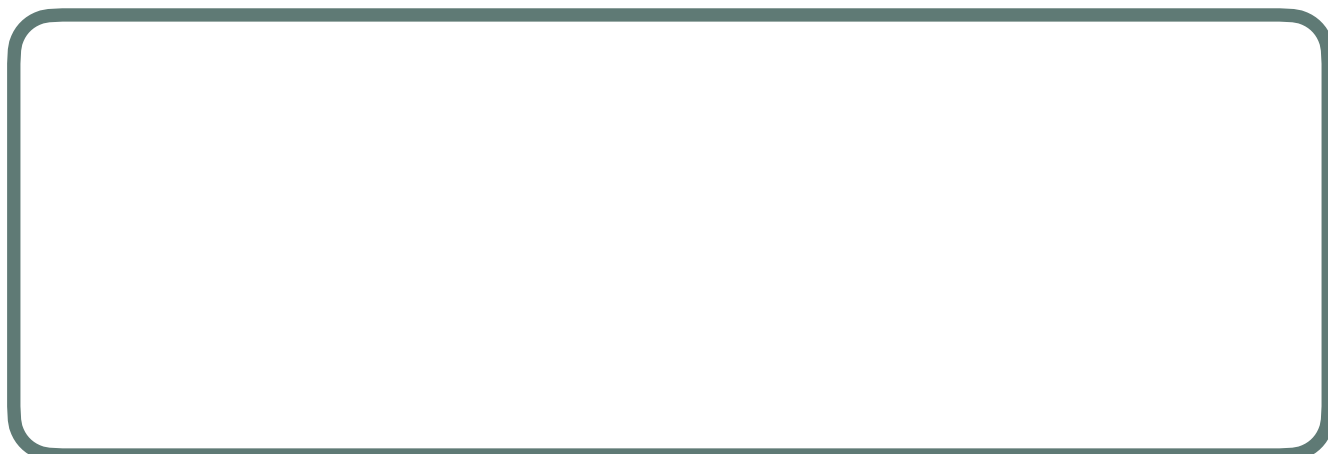
Seiche grillée en persillade, chorizo, crème à l'ail des ours, linguines 	22,00 €
Truite arc-en-ciel entière, légumes de saison 	22,00 €
Poêlée de gambas en persillade, linguines à la crème à l'ail des ours 	21,00 €

 Ce logo indique que le plat est entièrement fait dans notre cuisine à partir de produits bruts

 Ce logo indique qu'un produit cuisiné est acheté auprès de nos fournisseurs

Les suggestions de plats, à voir ici ou sur l'ardoise

*canard IGP sud-ouest



Et pour finir en Douceur

Crème Brulée miel cannelle 🧤	7,50 €
Tarte sablée caramel noix de pécan, glace* yaourt 🧤🍷	9,00 €
Chausson aux pommes et crème de marron, glace* vanille bourbon 🧤🍷	6,50 €
Brioche perdue au caramel, glace* vanille 🧤🍷	8,50 €
Mousse chocolat noir, glace* café, chantilly au Baileys 🧤🍷	8,50 €
Café très gourmand (ou déca, ou thé, ou infusion) 🧤	8,50 €
Shooter gourmand (Rhums arrangés maison, limoncello maison ..) 🧤	9,50 €



Café ou chocolat liégeois ou dame blanche* 🧤🍷	8,00 €
Coupe colonel citron vert* 🧤🍷	8,00 €
Glace* ou sorbet*, la boule 🧤🍷	2,00 €

(Vanille, café, chocolat , caramel / citron vert, framboise)

* Les glaces et sorbets ne sont pas faits au restaurant, tout le reste de nos desserts est fait maison

🧤 Ce logo indique que le plat est entièrement fait dans notre cuisine à partir de produits bruts

🧤🍷 Ce logo indique qu'un produit cuisiné est acheté auprès de nos fournisseurs

Les suggestions de desserts, à voir ici ou sur l'ardoise

