

Restaurant le Jacques Cœur

L'entrée en matière

*L'entrée coup de cœur du jour	16,20€
*Le Foie Gras de Canard, cuit en basse température	19,80 €
*Le duo Escargots & Grenouilles en ravioles, crémeux d'ail, Sorbet persil	19,50 €
*Le tourteau assaisonné d'huile vierge et Combawa, Risole de crustacés, Pulpe de Kalamansi	20,50 €
*La Sardi-makj gelée de tomate grenadine, Tomates d'antan sorbet concombre	17,50 €

La Mer, la ferme et nos viandes

*La suggestion du jour	26,50 €
*Le filet de Lieu Jaune cuit à l'unilatéral Ballotine de poivrons rouges confits Marmelade d'oranges et vierge de poivrons vanillés	27,00€
*Le tronçon de lotte, caviar de légumes, piperade	29,00 €
Cromesquis d'olives noires & tomates confites, Tresse de courgettes	
*Le pigeon de la maison Cassard en bateau, la cuisse confite, Carottes fanes cuites et crues Crémeux carottes à la cardamome verte, crumble cacao	31,00 €
*Le Filet de Bœuf du Limousin, Nouvelle version du petit pois à la française	30,00 €
*Sélection de fromages affinés de la ferme servis au chariot	11,50 €

Les desserts

*L'inspiration du pâtissier	12,00 €
La boule croquante de meringue façon vacherin	12,50 €
Sorbet yaourt et coulis fraises	
L'abricot en oreillon sur sa brioche rôties	13,50 €
Crème de pana cotta à l'amande douce	
Le sable breton	13,00 €
En jeu de textures autour de la framboise	
L'ananas en tube croustillant	12,50 €
Mousse ananas, sorbet coco et gelée de citron vert	

MENU MILLET 69€

Ce Menu concocté par notre Chef à partir des produits de saison et du marché

Sera servi en 5 plats à l'ensemble des convives

Nos viandes sont d'origine France

*Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison,
nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage,
la possibilité d'en modifier la composition*

Prix net et service compris

L'Atelier

NOS ENTREES

Terrine de foie gras de canard , <i>marmelade de pêches</i>	19.00€
Œuf Onsen mesclun , <i>copeaux de parmesan, jambon ibérique</i>	14,00€
Variation de tomates d'antan , <i>burrata olive et basilic</i>	12,50€
Saumon mariné au gin , <i>crème d'aneth salade d'herbes</i>	15.50€
Assiette de tapas (<i>jambon, foie gras, gaspacho, saumon mariné</i>)	23.00€
Gaspacho Andalou <i>et sa quenelle à la ricotta</i>	11.00€
Planche de jambon Iberique 50GR	16,00€
100GR	24,00€

NOS SALADES

Salade César poulet	16.00€
<i>Poulet, croûtons, œuf dur, salade Romaine, Copeaux de parmesan</i>	
Salade César Gambas	16.00€
<i>Crevettes, croûtons, œuf dur, salade Romaine, Copeaux de parmesan</i>	
Salade Niçoise	15,00€
<i>Rillettes de thon, anchois, tomates confites, olives, œufs et artichauts</i>	

NOS SANDWICHES

Club D O Poulet (<i>Œuf, salade, tomate, mayonnaise</i>)	16,50€
Cheeseburger	
<i>Compotée d'oignons, Cheddar, bacon grille, Frites</i>	18,00€
Croque-monsieur , <i>vieux comte, salade verte</i>	11.50€

NOS PLATS

Le plat canaille <i>accompagnement du jour</i>	18.50€
Omelette aux choix , <i>salade verte</i>	10,00€
<i>Fromage, tomate, fines herbes, champignons, jambon</i>	
Tartare de Bœuf Limousin <i>et son Œuf Bio, frites</i>	18.00€
Pièce De Bœuf sélectionnée <i>frites fraîches</i>	21.00€
Filet de Daurade <i>grillé, piquillos farcis</i>	18,50€
Magret de canard <i>pomme Ana</i>	22,50€
Dos de lieu <i>riz arlequin</i>	18,00€
Lasagne végétarienne <i>et son mesclun</i>	16,00€
Planche de Fromages affinés	11,00€

NOS DESSERTS

Coupe 1 boule glace ou Sorbet	3.50€
Coupe 2 boules glace ou Sorbet	5,50€
<i>Chocolat noisettes, Vanille Bourbon, Caramel beurre salé</i>	
<i>Pamplémousse, Fraise, Framboise, Citron vert, Pêche</i>	
Le vacherin glacé vanille framboise	8.00€
La tarte chocolat signature by les douceurs	8.50€
Le clafoutis myrtilles (<i>sorbet cerise</i>)	7.50€
Dessert du jour	8.00€
Le tiramisu aux fraises Gariguettes	7.50€

Prix net/All VAT included
Viandes d'Origine France
Produits Faits Maison