

Menu à 26 €

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT (hors suppléments)

Prix nets en euros

Entrées plats et desserts du jour à l'ardoise compris

Nos entrées : 9 €

Croustillants de camembert et griottes confites

Foie gras frais mi-cuit du sud-ouest et chutney de poire.....(+4 €)

Verre de Coteaux du layon.....(+3 €)

Tête et langue de veau sauce gribiche.....(+2 €)

Salmon Fumé par nos soins et toasts grillés

Verrine de harengs pommes à l'huile

Oeufs en cocotte à la crème de foie gras

Bruschetta d'aubergine au chèvre tiède

Os à moëlle en gouttière et fleur de sel

Pâte du moment : 17 €

Ravioles aux cèpes de la « Mère MAURY »

Nos poissons : 17 €

Calamars à la provençale

Filet de haddock, oeuf poché et beurre blanc

Nos viandes : 17 €

Côte de boeuf 500g (1 pers.), os à moelle en gouttière.....(+10 €)

Tartare de boeuf du chef charolais, préparé asaisonné à la demande

Tian d'agneau de 7 heures confit à l'aubergine et au thym

Emincé de volaille au curry, petits raisins et amandes éfilées

Mijoté de joue de boeuf braisée au vin de corbières

Foie de veau poêlé déglacé au vinaigre de banjuls.....(+4 €)

Andouillette AAAAA grillée à la moutarde à l'ancienne

Tous nos plats sont garnis « à-part » et selon votre convenance d'une écrasée de pomme de terre faite maison, de grenailles rissolées ou salade verte

Supplément haricots verts frais: +1 € par personne

Nos fromages :

Saint-Marcellin affiné à la lyonnaise..... 10 €

Toutes nos viandes sont issues de l'union européenne

et aussi.....

les entrées, plats et desserts du jour à l'ardoise

Le Plat.....17 €

L'entrée.....9 €

Le Dessert.....9 €

La maison n'accepte plus les règlements par chèque !

Nos Desserts

Prix nets en euros

Les classiques de la maison: 9 €

Tarte tatin aux pommes et sa boule de glace Berthillon

Pyramide croquante chocolat caramel

Carpaccio d'ananas Victoria boule créole Berthillon

Café gourmand du Matusalem.....(+3 €)

Moelleux coulant au chocolat, glace coco Berthillon

Verre de Maury Mas Amiel 10 ans.....(+3 €)

Crème brûlée à la cassonade

Crêpe Suzette au grand Marnier

Les Glaces et sorbets de la maison BERTHILLON : 9 €

3 parfums au choix:

Vanille, chocolat, pistache, mangue, framboise, pain d'épices, créole, agenaise, amaretto, poire, coco, citron vert, moka, noix, noisette, pomme verte, framboise, fraise, lait d'amande, caramel au beurre salé

.....ainsi que les autres parfums à demander à votre serveur

Les Coupes Glacées
Glaces et sorbets de la maison BERTHILLON

Colonel: sorbet citron vert arrosé de vodka (4cl.).....12 €

Trou Normand: glace pomme verte arrosée au calvados (4cl.).....15 €

Highlandais: glace caramel au beurre salé et Aberlour (4cl.).....12 €

Agenaise: glace pruneaux armagnac et armagnac (4cl.).....12 €

Antillaise: glace créole et Rhum Mathusalem (4cl.).....12 €

Café liegeois.....12 €

William's: sorbet poire et williamine (4cl.).....12 €

Les Cafés arrosés

Café et Rhum Mathusalem 7 ans (4cl.).....11 €

Café et Rhum Mathusalem 15 ans (4cl.).....17 €

Café et Armagnac ambré 1990-93-95 (4cl.).....14 €

Café et Armagnac ambré 1985-87 (4cl.).....15 €

Café et Armagnac ambré 1978 (4cl.).....16 €

Café et Armagnac ambré 1959 (4cl.).....36 €

Café et cognac Lhéraud bon bois 1976 (4cl.).....40 €

Café et cognac Lhéraud bon bois 1970 (4cl.).....42 €

Café et cognac Lhéraud grande Champagne 1969 (4cl.).....43 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcool interdit aux mineurs*