

Les Entrées

- Le Foie Gras de Canard Maison et son Chutney de Mangue 15,50 €
La Jatte de Filet de Hareng et ses Pommes à l'Huile 10,50 €
Le Marbré de Ris de Veau et Foie Gras de Canard aux Pistaches 16,50 €
Le Vol au Vent de Gros Gris 15,50 €
Le Millefeuille de Tomate et Tourteaux 12,50 €
Le Potage Glacé à la Betterave 9.50 €
La Terrine de Joue de Bœuf 9.50 €

Les Poissons

- Le Dos de Cabillaud Rôti,
Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive 18,50 €
Le Croustillant de Perche et sa Ravigote aux Câpres et Citron 21,00 €

Les Plats

- La Tête de Veau en Cocotte, Sauce Gribiche 26,00 €
Le Rognon de Veau Sauté façon Baugé, Riz Pilaf 18,50 €
Le Ris de Veau Braisé aux Morilles, tombée d'Épinards Frais 30,00 €
L'Entrecôte d'Aubrac (environ 300 grs) 26,00 €
Le Plat du Marché 18,50 €

Le Fromage

- L'Assortiment de Saison 9,50 €

(N'hésitez pas à nous les commander en début de repas pour que nous puissions les remettre en température)

Les Desserts

Les Tuiles au Cacao, Mousse au Chocolat et Coulis de Mangue 12,00 €

Les Profiteroles au Chocolat 11,50 €

La Coupe de Glace ou Sorbet 8,00 €

La Teurgoule et son Caramel au Cidre et à la Fleur de Sel 9,50 €

Le Baba au Rhum, Fruits Confits et Crème Chantilly 10,00 €

La Crème Brulée au Grand Marnier 9,50 €

La Crème de Mascarpone, Fruits Rouges du Moment
et Sirop au Miel et Citron 12,00 €

La Soupe de Cerise au Vin Rouge et Epices, Glace au Basilic 12,00 €

Le Menu du Pré Cadet à 31,00 €

La Terrine de Joue de Boeuf

ou

Les Filets de Hareng, Pommes à l'Huile

ou

Le Potage du Jour

~ ~ ~

Le Dos de Cabillaud Rôti, Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive

ou

Le Pavé de Rumsteack de Charolais

ou

Le Plat du Marché

ou

Le Rognon de Veau sauté façon Bauge

~ ~ ~

L'assortiment de fromage

ou

La Teurgoule et son Caramel au Cidre à la Fleur de Sel

ou

Le Dessert du Jour

ou

La Coupe de Glace