

LA CARTE « L'HORLOGE »

Notre Chef Mickaël Berthiaud vous propose

Entrées

<i>Salade Niçoise au thon mi-cuit, crudités, poivrons à l'huile et mesclun (Tomate, œuf, radis, cébettes, céleri, olives noires, concombre, fèves, anchois, poivrons)</i>	21 €
<i>Aston bowl : Riz Basmati grillé, tomate cerise, concombre, edamame, mangue, carotte, avocat, wakamé, vinaigrette asiatique</i>	
<i>Au choix : - falafel Bio</i>	24 €
<i>- Saumon fumé</i>	26 €
<i>Gaspacho à la tomate et crème de buratta au wasabi</i>	18 €
<i>Salade Caesar (Salade romaine, tomate, œuf dur, blanc de volaille (Origine France) grillé, croûtons, sauce césar, copeaux de parmesan)</i>	19 €

Poissons

<i>Aiguillette de turbot au risotto d'épeautre et citron confit pickles de radis et oignon rouge</i>	29 €
<i>Pavé de truite du Cians au caviar d'aubergine à la coriandre et beurre blanc au yuzu</i>	28 €
<i>Filet de loup et sa sauce vierge, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive</i>	29 €

Viande

<i>Entrecôte de bœuf Angus et son jus corsé mousseline de pomme de terre aux saveurs truffées (Origine Argentine)</i>	37 €
<i>Gigot d'agneau confit mousseline de patate douce au curry et tombée d'épinard (Origine France)</i>	32 €
<i>Volaille bio (Origine France) rôtie et son émulsion au romarin, légumes façon ratatouille</i>	29 €

*Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.
Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992*

Nos Pâtes

Gnocchis à la crème de basilic et chiffonnade de speck	27 €
Risotto aux citron confit, menthe fraîche et amandes torréfiées	26 €
Spaghettis Bolognaise et parmesan	26 €

Assiette de Fromage

Fromages de Pays (Brebis frais et Tommes)	11 €
---	------

Desserts

Notre Pâtissier Adrien Rousseau vous suggère :

Tartelette chocolat au lait caramel (pâte sablée cacao, ganache au chocolat au lait, caramel coulant)	9 €
Pavlova exotique (meringue, chantilly zestes citron vert, coulis mangue/passion/citron)	9 €
Baba au mojito (baba savarin, rhum blanc, menthe, citron vert)	10 €
Coupe de fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles, mûres, groseilles)	11 €
Eclair praliné noisette (pâte à chou, crème praliné noisette et noisettes concassées)	10 €
Tarte citron meringuée déstructurée en verrine (crème citron, crumble amande, meringue italienne)	9 €
Café gourmand (Mini tartelette citron, mini éclair, mini baba, mini pavlova, mini tarte choco)	11 €

*Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,
Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.
Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992*

Formule Express 15 €

*(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)
Plat du jour et café*

Menu Affaires 24 € entrée plat ou plat dessert

(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)

*Gaspacho à la tomate et crème de buratta au wasabi
Ou*

Salade Caesar

(Salade romaine, tomate, œuf dur, blanc de volaille (Origine France) grillé, croûtons, sauce césar, copeaux de parmesan)

Pavé de truite du Cians au caviar d'aubergine à la coriandre et beurre blanc au yuzu

Ou

Plat du jour (viande ou poisson)

Pavlova exotique

Ou

Pâtisserie du jour

Menu Enfant à 13 €

Un plat au choix et une glace

Gnocchis à la sauce tomate / Volaille (Origine France) rôtie et frites / Saumon poêlé et riz

Glace ou sorbet 2 boules

Menu Horloge

2 PLATS 29 € / 3 PLATS 37 €

Gaspacho à la tomate et crème de buratta au wasabi

Ou

Salade Caesar

(Salade romaine, tomate, œuf dur, blanc de volaille grillé (Origine France), croûtons, sauce césar, copeaux de parmesan)

Risotto au citron confit, menthe fraîche et amandes torréfiées

Ou

Volaille bio (Origine France) rôtie et son émulsion au romarin, légumes façon ratatouille

Ou

Pavé de truite du Cians au caviar d'aubergine à la coriandre et beurre blanc au yuzu

Tartelette chocolat au lait caramel

(Biscuit noisette, praliné noisette mousse au chocolat 70%)

Ou

Tarte citron meringuée déstructurée en verrine

(Biscuit génoise, croustillant praliné, crémeux d'orange et mousse de citron nappage au citron vert)