



Le titre de Maître Restaurateur est le seul titre délivré par l'État pour la restauration française.

Ce label, inscrit dans la loi Consommation, s'appuie sur un cahier des charges qui mêle
professionnalisme et qualifications du Chef, traçabilité, et saisonnalité des

produits. L'Association Française des Maîtres Restaurateurs est l'émanation de deux
associations nationales ayant une démarche de labellisation de la restauration française :

Les Restaurateurs de France et Les Cuisineries Gourmandes. Ce titre, qui garantit
les compétences professionnelles du restaurateur entend récompenser des établissements
d'excellence, aussi bien des petits bistrots que des tables gastronomiques, mais tous garants
d'une cuisine authentique

.....et on est le seul restaurant de Nevers à posséder ce titre !

Entrées

Saumon de Norvège fumé par nous, pot de crème et pain nordique grillé 12€
Poêlée de girolles fraîches à la bordelaise, échalotes fondantes, ail et persil frais 12€
Foie gras de canard en alliance de figues au Coteaux-du-Layon et pain grillé 18€
Feuilleté d'escargots poêlés à l'ail, embeurrée de chou vert 12€
Terrine de canard aux girolles sauvages 8€
Terrine de lièvre au foie gras, confiture d'airelles 12€

Pâtes et plats végétariens

Rigatoni au gorgonzola et roquette 18€
Cannellonis farcis à la ricotta et aux épinards,
sauce tomate maison longuement mijotée, gratinés au parmesan 22 €

Viandes & Abats

Magret de canard français doré au sautoir, salsifis cuits au four et pomme Darphin 24€
Rumsteck de bœuf français poêlé, duxelles de champignons, jus de bœuf corsé au thym 26€
Château filet de bœuf d'origine française et sauce crémeuse aux trompettes-de-la-mort 34€
Ris de veau dorés au sautoir, épinards et sauce au citron vert 34€
Tête de veau cuite au vin rouge, caramélisée, jus réduit et écrasé de pommes de terre 28€
Plat du jour 14€

Poissons & crustacés

Pavé de saumon rôti au romarin, fondue de poireaux d'automne et crème de butternut 24€
Bar d'élevage rôti sur peau, risotto onctueux aux girolles fraîches d'automne 28€
Noix de Saint-Jacques d'Erquy rôties sous la flamme, beurre de noix et purée de céleri 34€

Desserts (10 min de préparation)

Fromage frais de nos campagnes, onctueux, à savourer sucré ou salé 7€
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs, soigneusement affinés 10€
Crumble tiède de pommes et coings, délicatement parfumé, accompagné d'une glace vanille 9€
Notre grande profiterole, glace vanille et généreuse sauce au chocolat chaud 9€
Poire Conférence pochée au sirop de vanille Bourbon, servie froide, glace à la vanille 8€
Moelleux au chocolat façon « les Duriatti » et glace à la vanille 8€
Soufflé chaud à la Chartreuse, glace au chocolat noir suisse 10€

(La liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil)

MENU PONT DE LOIRE

2 services 23€ ou 3 services 27€

(Servi du mardi au samedi de 12h à 14 et mercredi et jeudi de 19h à 22h non valable les jours fériés)

Entrées au choix

Terrine de canard aux girolles sauvages

Poireaux d'automne fondants, vinaigrette à l'ancienne et œuf de poule poché

Velouté de butternut, crème légère et croustillant de jambon de Parme

Poire Conférence gratinée au gorgonzola, roquette à l'huile d'olive

Plats au choix

Rigatoni au gorgonzola et roquette

Pavé de saumon rôti au romarin, fondue de poireaux d'automne et crème de butternut

Cuisse de canard confite, purée de pommes de terre et sauce aux poires et noisettes torréfiées

Plat du jour

Desserts au choix (10 min de préparation)

Fromage frais de nos campagnes, onctueux, à savourer sucré ou salé

Crottin de Chavignol AOP

Poire Conférence pochée au sirop de vanille Bourbon, servie froide, glace à la vanille

Tartare d'ananas et kiwi frais, sorbet au citron

Coupe bourguignonne (sorbet cassis, crème de cassis et crème chantilly)

Menu Anti-Crise et Joie de Vivre 14,50 €

(Servi du mardi au vendredi de 12h à 14h et non valable les jours fériés)

Le plat du jour
& un café

MENU BISTROT

2 services 32€ ou 3 services 35€

(Valable du mardi au dimanche de 12h à 14h et mercredi au samedi de 19h à 22h)

Entrées au choix

Terrine de lièvre au foie gras, confiture d'airelles

Tarte Tatin de boudin noir aux pommes confites, jus corsé.

Feuilleté d'escargots poêlés à l'ail et embeurrée de chou vert

Saumon de Norvège fumé par nous, pot de crème et pain nordique grillé

Foie gras de canard en alliance de figues au Coteaux-du-Layon et pain grillé (supplément de 6 €)

Plats au choix

Bar d'élevage rôti sur peau, risotto onctueux aux girolles fraîches d'automne.

Magret de canard français doré au sautoir, salsifis cuits au four et pomme Darphin

Rumsteck de bœuf français poêlé, duxelles de champignons, jus de bœuf corsé au thym

Tête de veau cuite au vin rouge, caramélisée, jus réduit et écrasé de pommes de terre

Cannellonis farcis à la ricotta et aux épinards,

sauce tomate maison longuement mijotée, gratinés au parmesan.

Pour prolonger le plaisir, trois plats d'exception avec supplément de 6 €

Château filet de bœuf d'origine française et sauce crémeuse aux trompettes-de-la-mort

Ris de veau doré au sautoir, épinards et sauce au citron vert

Noix de Saint-Jacques d'Erquy rôties sous la flamme, beurre de noix et purée de céleri

Desserts au choix (10 min de préparation)

Fromage frais de nos campagnes, onctueux, à savourer sucré ou salé

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs, soigneusement affinés

Soufflé chaud à la Chartreuse, glace au chocolat noir suisse

Crumble tiède de pommes et coings, délicatement parfumé, accompagné d'une glace vanille

Notre grande profiterole, glace vanille et généreuse sauce au chocolat chaud

Moelleux au chocolat façon « les Duriatti » et glace à la vanille

Sorbet au citron et limoncello

Menu enfant 15€ (jusqu'à 12 ans)

1 plat + 1 dessert et 25 cl de jus d'orange ou d'ananas

Rigatoni au Parmigiano Reggiano OU pavé de saumon de Norvège et garniture au choix

2 boules de glace au choix