

LES ENTRÉES 17,00€

Le foie gras de canard nature maison, chutney de pommes/poires et son toast
Duo de cannelloni épinards/petits pois, gambas rôties, coulis d'étrilles
Poêlée de ris de veau, crème de morilles
 * **Les neuf gros escargots de Bourgogne de « La Maison de l'Escargot »**
Saumon d'Ecosse, label rouge, gravelax, crème de raifort, pickles d'oignons rouges
Mille-feuille de légumes, coulis de poivrons rouges, tuile de parmesan

LES PLATS 31,00€

Sole meunière, fondue de poireaux légèrement crémée, pomme cocotte
Souris d'agneau, haricots lingots du Poitou façon « Cassoulet »
Magret de canard de chez Mitteault, sauce fruits rouges, gratin dauphinois
Cuissot de cochon de lait, purée Ardéchoise, sauce Vallée d'Auge
Cœur de rumsteck « Limousine » sauce béarnaise, frites maison, salade, échalion confit
Lasagne de légumes, roquette, graines de pavot noir

LA LIMOUSINE, race bovine d'exception, sélectionnée et mûrie 2/3 semaines par notre boucher **Pascal Pétard**, disponible selon la découpe du jour.

Toutes nos viandes sont servies avec des **frites fraîches maison, notre sauce Commerce ou la béarnaise ou roquefort.**

LES PIÈCES À PARTAGER

L'exceptionnelle de notre boucher Pascal (cœur de rumsteck mini. 600g pour 2) 79,00 €
La côte de bœuf grillée (mini. 1kg pour 2) 79,00 €

LES AUTRES DÉCOUPES

L'entrecôte « spécial bon mangeur ou deux petits » (600/650g) 68,00 €
Le faux filet persillé « juste à souhait » (300g) 34,00 €
Le formidable filet de bœuf poêlé, « très tendre évidemment » (220g) 34,00 €
La bavette poêlée, échalote confite, sauce du commerce (220g) 30,00 €

LES FROMAGES 15,00€

* Chèvre au lait cru « **Le Petit Cochon** » du Poitou, roquette
Cantal AOP entre-deux
Fromage blanc et son coulis

LES ENTREMETS 14,00€

Le baba au rhum du Commerce
Vacherin du Commerce
glace vanille/pistache, meringue, sauce chocolat, chantilly
Profiteroles, sauce chocolat tiède
Petit pot de chocolat grand-mère
Crème brûlée aux zestes d'agrumes
Le fondant au chocolat *glace caramel au beurre salé, coulis de chocolat*
Fondant aux marrons, sa tuille chantilly et sauce chocolat
Pruneaux d'Agen et agrumes confits dans un sirop
à l'Armagnac, glace pruneaux armagnac
Le café gourmand

LES GLACES 14,00€

Coupe parisienne 3 boules
vanille, café, noisette, chocolat noir du Pérou, caramel beurre salé, chocolat blanc, citron jaune
pomme cidrée, poire williams, noix de coco, fraise
des bois, menthe blanche, cerise
Dame blanche
Café ou Chocolat liégeois
poire Belle-Hélène

LES ARROSÉES 16,00€

« **Rouge plaisir** »
sorbet cerise noyé par de petites cerises à l'eau de vie
La « Colonel »
sorbet citron jaune de sicile, Vodka
La « Normande »
sorbet pomme cidrée, Calva
L' « Alsacienne »
sorbet poire Williams, alcool de poire

(Prix nets, service 12% compris sur le hors taxe)

*Fournisseurs sélectionnés avec soin par Etienne Gueraud pour la qualité de leurs produits (fabrication artisanale)