

LES ENTRÉES

- Le foie gras de canard français Label Rouge**, chutney de pommes/poires et son toast 21,00€
Brochette de seiche marinées ail/gingembre/citron et gamba à la plancha 17,00€
Poêlée de ris de veau, crème de morilles 17,80€
* **Les neuf gros escargots de Bourgogne de « La Maison de l'Escargot »** 15,80€
Saumon d'Ecosse, label rouge, gravelax, crème de raifort, pickles d'oignons rouges 16,80€
Cassolette de champignons des bois, œuf mollet 14,20€
Frisée aux lardons fumés par nos soins, œuf poché 15,00€

LES PLATS

- Sole meunière, pommes vapeur** 41,00€
Souris d'agneau, haricots lingots du Poitou façon « Cassoulet » 32,00€
Magret de canard de chez Mitteault, sauce fruits rouges, gratin dauphinois 35,00€
Cuissot de cochon de lait, purée Ardéchoise, sauce Vallée d'Auge 29,00€
Cœur de rumsteck « Limousine » sauce béarnaise, frites maison, salade, échalion confit 31,00€
Lasagne de légumes, roquette 22,00€
Filet de bar sur peau à la plancha, achard de légumes, accra de pommes de terre 29,80€

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) 82,00 €

LES AUTRES DÉCOUPES

- L'entrecôte** « spécial bon mangeur ou deux petits » (600/650g) 65,00 €
Le faux filet persillé « juste à souhait » (300g) 36,50 €
Le formidable filet de bœuf poêlé, « très tendre évidemment » (220g) 38,60 €
La bavette poêlée, échalote confite, sauce du commerce (220g) 31,50 €

LES FROMAGES 16,00€

- * Chèvre au lait cru « **Le Petit Cochon** » du Poitou, roquette
Cantal AOP entre-deux

LES ENTREMETS 16,00€

- Le baba au rhum du Commerce**
Vacherin du Commerce
glace vanille/pistache, meringue, sauce chocolat, chantilly
Profiteroles, sauce chocolat tiède
Crème brûlée à la vanille Bourbon
Fondant aux marrons, sa tuille chantilly et sauce chocolat
Pruneaux d'Agen et agrumes confits dans un sirop
La véritable marquise au chocolat noir de la maison Cluizel, petites gaufres Belges, glace vanille
Le café gourmand

LES GLACES 16,00€

- 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)