

La promenade

Restaurant - Bistrot - Terrasse au Bord de L'eau

Menú Primavera

Entrantes

<i>Foie Gras Casero "Francia" y Chutney de Frutas</i>	19.00€
<i>Ensalada de estilo Auvernia, a nuestra manera</i>	15.00€
<i>Atún semi-cocido crujiente con salsa Chimichurri</i>	17.00€
<i>Sashimi de aguacate y camarones marinados con frutas exóticas</i>	16.00€

Piscis

<i>Pesca del mercado (según disponibilidad) *</i>	Precio según el mercado. Preguntar por la pizarra.
<i>Muslos de rana a la provenzal *</i>	25.00€
<i>Tentáculos de pulpo a la parrilla, emulsión de chorizo *</i>	24.00€
<i>Tartar de salmón con manzana verde y shot de pepino al limón con agua de Vichy</i>	23.00€

Carne

<i>Pechuga de pato a la sartén, salsa de tomillo y limón confitado *</i>	26.00€
<i>Tartar de ternera preparado por nosotros y cortado a cuchillo *</i>	21.00€
<i>Corte del carnicero del momento (según disponibilidad) *</i> Preguntar por la pizarra	Precio según el mercado.
<i>Chuleta de buey para compartir * (según disponibilidad: Salers, Charolais, Aubrac o Limousine)</i>	Precio según el mercado.
* Oalsas opcionales: Azul - Tártaro	1.50€

* Guarnición de temporada

Quesos

<i>Plato de quesos de Auvernia y mesclut</i>	8.50€
--	-------

Postres

<i>La tendencia todo chocolat</i>	9.50€
<i>El sol de frutos rojos y vainilla</i>	9.00€
<i>Crème Brûlée — Sabor del día</i>	8.00€
<i>Bolas de helado (gran selección de sabores)</i>	Preguntar por la carta de helados.

También ofrecemos nuestro Menú Gourmet

- Entrante - Plato principal - Queso - Postre - Bebidas no incluidas (Platos a elegir de la carta) por 44.00€

Estimados clientes, Disculpen si la traducción de este menú no es completamente correcta.

Nuestro oficio es la gastronomía, y estamos aquí para que disfruten de un buen momento.



Todos nuestros platos son "caseros"

Priorizamos circuitos cortos, trabajando con productores locales cuidadosamente seleccionados para garantizar la mejor calidad y sabor.

PRECIOS NETOS. SERVICIO INCLUIDO.