

Les entrées

Œufs « bio » mayonnaise.....	7,50€
Salade de haricots verts, Grana Padano.....	9,50€
Asperges vertes tièdes, œuf « bio » poché et sauce vierge.....	12,00€
Burrata crémeuse et tomates, coulis de piquillos.....	13,50€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*.....	par 6* : 14,50€ / par 12* 28,00€
Tartare de daurade, gingembre, concombre, citron vert.....	15,00€
Carpaccio de Saint-Jacques, citron vert, pickles oignons rouges.....	16,00€
Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre, fromage blanc citron vert.....	21,00€
Foie gras de canard français, chutney pomme fenouil.....	25,00€

Poissons

Filet de daurade, sauce vierge à la tomate, fricassée de légumes verts.....	24,00€
Noix de Saint-Jacques à la provençale, aubergines confites.....	32,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha, purée.....	54,00€
Aubergines rôties, coulis de piquillos, pickles oignons rouges, grenades.....	17,00€

Grandes Salades

Salade César (Cœur de romaine, suprême de poulet, croûtons, Grana Padano, oignons frits, sauce César).....	22,00€
Salade César au saumon fumé (Cœur de romaine, saumon fumé, croûtons, Grana Padano, oignons frits, sauce César)	23,00€



Tous nos plats sont « faits maison » à l'exception de ceux marqués d'un astérisque.

Sébillon

Maison fondée en 1914

Viandes & Recettes Gourmandes

Tartare de bœuf « viande maigre hachée à la commande et préparée en salle à votre goût ».....	20,00€
Cuisse de canard confite, jus de veau, pommes grenaille.....	22,00€
Tête de veau « Vieille France », sauce ravigote.....	23,50€

Notre fameux gigot d'agneau de nos régions, tranché devant vous à discrétion et ses lingots 31,00€

Ris de veau poêlé, jus au thym, printanière de légumes.....	36,00€
Filet de boeuf, sauce au poivre, frites maison.....	39,00€

Le plateau de fromages de nos provinces « affinés à souhait »

Avec son Roquefort des Caves Gabriel Coulet accompagné d'un verre de Porto Cruz Tawny (6cl)..... 13,00€

Desserts

Ile flottante, amandes caramélisées, crème anglaise.....	8,50€
Mousse au chocolat « Grand Cru ».....	9,20€
Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix de notre artisan glacier*.....	2 boules 6,50€
Vanille, Chocolat noir, Café, Poire Williams, Citron vert, Framboise, Rhum raisins, Fraise, Cassis	3 boules 9,50€
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....	9,80€
Tarte fine aux pommes, crème fraîche à la vanille ou boule de glace vanille.....	10,00€
Baba gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James*.....	12,00€
Eclair géant maison au chocolat ou au café.....	12,50€
Crêpes suzette flambées au Grand Marnier.....	12,80€
Profiteroles préparées à la commande : 3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud.....	13,00€

Menu Petits Gastronomes 10€ Jusqu'à 12 ans - Offert pour les moins de 6 ans

- Filet de daurade, purée **ou** Suprême de poulet, frites
- Glaces **ou** Crème brûlée
- Coca-Cola (33cl) **ou** Jus de fruits (20cl) **ou** Demi-eau minérale

Printemps / Eté 2024

Nous tenons à votre disposition un recueil d'information sur la présence d'allergènes dans nos plats, n'hésitez pas à le demander. Service de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 23h00. Prix nets. Prix service compris (15% calculés sur le H.T). Afin de protéger notre aimable clientèle contre les chèques volés, une pièce d'identité sera demandée pour tout paiement par chèque.