



La Carte de saison

... évolutive au fil du temps qui passe !

Entrées

- . Terrine maison au Cognac et condiments 6 €
- . Cheese-cake aux fines herbes et tartare de saumon 7 €
- . Pressé de champignons grillés,
jus crémeux au Pineau blanc des Charentes 6 €

Salades Gourmandes

L'AUTOMNALE au brie croustillant

- . Salade mélangée, poêlée de champignons de saison, gésiers confits, magret fumé, noix, petits croûtons, pommes sautées persillées et Brie croustillant 15 €

LA DOUBLE SAUMONS

- . Salade mélangée, escalope de saumon panée aux herbes, crevettes marinées, saumon fumé, pommes vapeur tranchées et vinaigrette aux agrumes 15,50 €

Desserts

- . Le pot grand-mère « façon Tatin 6 €
- . Le soufflé glacé au Cognac et poires caramélisées 6,50 €
- . Les cannelés façon profiteroles 7,00 €
- . Le café (bien) gourmand 7,50 €

Assiettes

English Menu



Bœuf : accompagnement frites maison et salade verte

- . La côte de bœuf (pour deux personnes... ou un grand gourmand),
race à viande française : charolaise ou limousine selon arrivage 48 €
- . Entrecôte 300 g. et fleur de sel 19 € ... et à la crème de Cognac 21 €
- . L'émincé de boeuf saisi à la plancha, sauce "Spécial Globe" 18 €
- . Le boeuf de "6 heures" : Paleron de boeuf, jus aux trompettes,
petit farçou au Noir de Bigorre et pommes sautées persillées 16 €

. Le Burger feuilleté 100% Angus :

Bun pâtissier, steak haché Angus, oignons rouges, tomate, salade verte, lamelles fondues d'Abondance (fromage AOP de Haute-Savoie) et sauce tartare aux condiments 14 €

- . LA suggestion " Spécial Globe " pour 2 personnes : Préparé minute, le coffre de magrets de canard cuits ensemble sur l'os et écrasé de pomme de terre aux cèpes 36 €

. Les oeufs cassés de saison, servis dans la poêle :

Crème de Mont d'Or, poêlée de champignons de saison, pommes sautées persillées, oeufs, magret fumé et pain rôti 17 €

- . Tagliatelles façon carbonara aux saveurs de nos côtes (saumon pané par nos soins, brochette de crevettes, parmesan et oeuf) 16,50 €

- . Dos de merlu doré à l'unilatéral, jus aux chanterelles et trompettes.
Julienne de légumes d'antan 19 €

. Camembert pané entier en robe croustillante, potatoes,
oignons et chiffonnade de jambon au torchon snacké 14 €