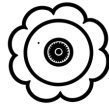


Le Cadran

Le Cadran



APÉRITIFS À PARTAGER

Rillettes de saumon et cabillaud - 17€
fromage frais, pickles et toast

Planche de charcuterie sélection - 21€

Planche de fromages affinés - 21€

Planche mixte - 25€

ENTRÉES

Œufs mimosa à notre façon - 9€
Avocats, pickles et oignons rouges.

Blancs de poireaux légèrement saisis - 12€
vinaigrette à la moutarde ancienne

Soufflé au comté - 16€
mesclun de salade (Disponibilité limitée)

Salade de magret fumé - 18€
œuf parfait, croutons et vinaigrette au jus de viande

Belles tranches de saumon gravelax - 19€
crème fouettée aux herbes, toast de pain de campagne

Asperges blanches du Val de Loire - 22€
sauce hollandaise

Pâté en croûte de la boucherie Napoléon - 24€
légumes pickles

LE COIN CAVIAR

Caviar Oscietre de France 30 g - 75€

Caviar Oscietre de France 50 g - 95€

Le caviar est accompagné de blinis et de crème fraîche

LES PLATS

Salade de chèvre chaud, œuf parfait & légumes de saison - 22€

Mesclun, chèvre chaud, œuf parfait, légumes de saison rôtis et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.

Plat végétarien de saison - 22€

selon l'inspiration du chef

Coquillettes à la truffe noire et comté - 25€

Servies avec jambon blanc et jus corsé

Volaille cuite en deux cuissons - 26€

garniture grand-mère, légumes de saison et jus de cuisson réduit

Filet de bar rôti sur la peau - 26€

beurre blanc aux herbes, tombée d'épinard et copeaux de champignons

Ris de veau meunière - 39€

purée moelleuse, légumes rôtis et jus corsé

Noix d'entrecôte de la Boucherie Napoléon - 45€

Bœuf Montbéliard, sauce béarnaise et frites maison

LES PLATS DU SEMAINIER - 25€

Prochainement

MERCREDI Blanquette de Veau

JEUDI Bœuf bourguignon

VENDREDI Pavé de cabillaud en aïoli

LES PLATS DU WEEK-END

Prochainement

SAMEDI Filet de bœuf au poivre - 42€

DIMANCHE Poulet rôti pour l'ensemble des clients - 28€

FROMAGES

Plateau de fromages affinés - 12€

sélectionnés par nos soins

DESSERTS

Brioche dorée façon pain perdu - 12€

caramel au beurre salé et glace vanille de Madagascar

La violette Impériale - 12€

crème brûlée parfumée à la violette, éclat de violette cristallisés

Cœur coulant au chocolat noir servi à l'assiette - 12€

quenelle de chantilly vanille de Madagascar

Soufflé à l'eau de vie de framboise - 12€

glace au chocolat et crumble amande (Disponibilité limitée)

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès de notre équipe.

Le Cadran

C'est une certaine vision du temps.
Disciplinée. Élégante. Essentielle.

Un lieu enraciné dans l'histoire, mais profondément vivant.
Une table où chaque instant compte, sans jamais peser.

RELAIS NAPOLÉONIEN

À quelques pas du château, dans le prolongement discret de l'Hôtel Napoléon anciennement Cadran Bleu, qui accueillit autrefois l'Empereur Le Cadran renaît.

Une parenthèse.
Un lieu où le temps ralentit, le temps d'un déjeuner, d'un dîner, d'un moment choisi.

Inspiré subtilement des mess d'officiers, Le Cadran propose une cuisine simple et précise, où chaque produit trouve naturellement sa place.
Sans excès.

Juste l'essentiel.

Ici, le temps suspend son élan sans jamais s'arrêter. Comme une aiguille entre deux batailles, les brigades s'activent en cuisine tandis que le service garde le cap avec élégance et maîtrise.

L'ESPRIT

Inspiré des tables napoléoniennes, ces lieux de partage et de retrouvailles où la simplicité devient un luxe maîtrisé, Le Cadran défend une certaine idée de la table : celle d'un refuge élégant, où l'on fait halte.

Un bistrot d'aujourd'hui, nourri d'héritage.

Bois sombres, lignes franches, lumières feutrées...
Le décor joue l'équilibre entre mémoire et retenue.
Une atmosphère intemporelle, presque suspendue.

Rien n'est ostentatoire.
Tout est juste.

LA CUISINE

Une cuisine claire.
Précise.
Sans détour.

Des produits choisis avec soin, travaillés avec respect.
Des assiettes nettes, lisibles, élégantes.

Le goût avant tout.
Le geste juste : hérité, maîtrisé.

Une cantine d'officier réinventée, un bistrot sincère et généreux, où la simplicité n'est jamais un renoncement, mais une véritable discipline.