

NOS MENUS / MAI 2022

Menu 29,50 €

- ◆ Œuf parfait bio, textures de pleurotes, mousse de riz vinaigrée

Ou

- ◆ Filet de truite confit, déclinaison de concombre, raifort, radis

- ◆ Échine de porc fermier d'Auvergne, pommes de terre nouvelles, confit d'oignons, émulsion bière et chorizo

Ou

- ◆ Filet de mulot rôti, lasagnes carottes et encre de seiche, crémeux de petits pois

- ◆ Rhubarbe pochée, crème mascarpone, bouillon de rhubarbe à la verveine et fraises fraîches, sorbet artisanal

Ou

- ◆ Entremets chocolat Guayaquil 64% à la pistache, glace pistache *

Ou

- ◆ Riz au lait, chantilly au sarrasin, carottes confites, croustillant sésame, glace vanille *

Ou

- ◆ Sélection de fromage du Buron et ses accompagnements (Supplément 2,00€ au menu à 29,50€)

** Servi uniquement le soir et le samedi midi*

Merci de nous indiquer toutes allergies ou contraintes alimentaires lors de la prise de commande

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque)



Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.

Prix net, Tva comprise

À LA CARTE / MAI 2022

Entrées

- ◆ Œuf parfait bio, textures de pleurotes, mousse de riz vinaigrée 10€
- ◆ Filet de truite confit, déclinaison de concombre, raifort, radis 10€
- ◆ Pâté en croûte au pigeon de Châteldon, foie gras et pistache * 14€
- ◆ Duo d'asperges, tarama maison, sarrasin frit et tuiles de pain de seigle * 14€

Plats

- ◆ Échine de porc fermier d'Auvergne, pommes de terre nouvelles, confit d'oignons, émulsion bière et chorizo 19€
- ◆ Filet de mulot rôti, lasagnes carottes et encre de seiche, crémeux de petits pois 19€
- ◆ Côte et selle d'agneau du Bourbonnais, jardinière de légumes et guanciale, jus corsé * 23€
- ◆ Crépinette de caille et ris de veau, courgettes et spaetzles, crème de morilles * 23€

Desserts

- ◆ Rhubarbe pochée, crème mascarpone, bouillon de rhubarbe à la verveine et fraises fraîches, sorbet artisanal 9€
- ◆ Entremets chocolat Guayaquil 64% à la pistache, glace pistache * 10€
- ◆ Riz au lait, chantilly au sarrasin, carottes confites, croustillant sésame, glace vanille * 10€
- ◆ Sélection de fromage du Buron et ses accompagnements 11€

* disponible uniquement le soir et le samedi midi