

# MENUS DE JANVIER-FEVRIER 2024

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés



Menu 33,00 €

Menu 41,00 €

Gnocchi et chips topinambour,  
espuma noisette, guanciaie rôti,  
condiment poire

ou

Seiche grillée, fondue de poireaux,  
salicorne, vinaigrette au miel,  
gel citron

Gigot d'agneau grillé et épaule  
confite aux épices,  
textures de butternut, jus aigre  
doux et raisins secs

ou

Skreï, croûte de Nori, choux de  
Bruxelles au lard, chou rouge,  
citron

Tourte saumon, oseille et épinard,  
sauce vin blanc et échalote, aneth  
citronné

ou

Foie gras poêlé, bouillon bonite,  
huile de sésame, betterave, toast  
de seigle, chou chinois

Poisson du marché, fumet à la  
verveine, pommes de terre  
fondantes, cresson, granny, carottes  
acidulées

ou

Magret de canard rôti et son jus,  
céleri en deux façons, cardamome,  
condiment pomme et poivre

Marrons et fruit de la passion façon Mont-Blanc, glace artisanale

ou

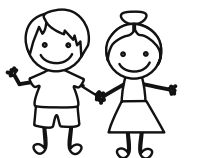
Déclinaison autour de l'ananas, glace poivre de sichuan

ou

Duo agrumes et chocolat blanc, sarrasin, sorbet orange sanguine

ou

Sélection de fromages d'Auvergne et ses accompagnements



**MENU ENFANT 10€**  
( Nous consulter )



Menu "Adaptation Végétarienne" 28€ : Sur Demande

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, céleri, 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

# "A La Carte"

Janvier/Février 2024

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés

## ENTREES

- Gnocchi et chips de topinambour, espuma noisette, guanciale rôti, condiment poire 10€
- Seiche grillée, fondue de poireaux, salicorne, vinaigrette au miel, gel citron 10€
- Tourte saumon, oseille et épinard, sauce vin blanc et échalote, aneth citronné 14€
- Foie gras poêlé, bouillon bonite, huile de sésame, betterave, toast de seigle, chou chinois 14€

## PLATS

- Skreï, croûte de Nori, choux de Bruxelles au lard, chou rouge, citron 20€
- Gigot d'agneau grillé et épaule confite aux épices, textures de butternut, jus aigre doux et raisins secs 20€
- Poisson du marché, fumet à la verveine, pommes de terre fondantes, cresson, granny, carottes acidulées 25€
- Magret de canard rôti, céleri en deux façon, cardamome, condiment pomme et poivre 25€

## DESSERTS

- Marrons et fruit de la passion façon Mont-Blanc, glace artisanale 10€
- Déclinaison autour de l'ananas, glace au poivre de Sichuan 10€
- Duo agrumes et chocolat blanc, tuile sarrasin, sorbet orange sanguine 10€
- Sélection de fromages d'Auvergne et ses accompagnements 10€

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