

MENUS DE JUILLET-AOÛT 2024

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés



Menu 33,00 €

Sardines juste cuites, romarin, thym,
toast de beurre fumé et épicé,
agrumes et câpres

ou

Burrata, haricots verts, gressins,
condiment à l'abricot,
huile d'amande du moulin d'Adèle

Merlu rôti au beurre,
panisses, siphon aux herbes fraîches,
coulis de poivron et courgettes grillées

ou

Echine de cochon de l'Aveyron rosée,
aubergines, petit épeautre,
condiment sésame noir
et jus de cochon

Menu 41,00 €

Gravlax de truite,
eau de tomate à la groseille, sarrasin,
gelée au cerfeuil et fenouil croquant

ou

Tartare de veau,
pommes de terres, cornichons,
huile de noisette, poutargue

Bonite mi-cuite, haricots blancs,
bonite séchée, pickles de cerise,
fumet de poisson réduit à la cerise

ou

Onglet de boeuf Angus grillé,
spatzel, petits pois,
mouseline d'aubergines,
jus infusé au poivre de Voatsiperifery

Fine tarte à l'abricot, ganache chocolat blanc et estragon, sorbet abricot

ou

Gelée de framboise, menthe, huile d'olive, fruits frais et sorbet menthe

ou

Entremets chocolat, cacahuètes et caramel façon Snickers, glace cacahuète

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, 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

“A La Carte”

Juillet/Août 2024

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés

ENTREES

Sardines juste cuites, romarin, thym, toast de beurre fumé et épicé, agrumes et câpres 10€

Burrata, haricots verts, gressins, condiment à l'abricot, huile d'amande du moulin d'Adèle 10€

Gravlax de truite, eau de tomate à la groseille, sarrasin, gelée au cerfeuil et fenouil croquant 14€

Tartare de veau, pommes de terres, cornichons, huile de noisette, poutargue 14€

PLATS

Merlu rôti au beurre, panisses, siphon aux herbes fraîches, coulis de poivron et courgettes grillées 20€

Echine de cochon de l'Aveyron rosée, aubergines, petit épeautre, condiment sésame noir et jus de cochon 20€

Bonite mi-cuite, haricots blancs, bonite séchée, pickles de cerise, fumet de poisson réduit à la cerise 25€

Onglet de boeuf Angus grillé, spaetzel, petits pois, mousseline d'aubergines, jus infusé au poivre de Voatsiperifery 25€

DESSERTS

Fine tarte à l'abricot, ganache chocolat blanc et estragon et sorbet abricot 10€

Gelée de framboise, menthe, huile d'olive, fruits frais et sorbet menthe 10€

Entremets chocolat, cacahuètes et caramel façon Snickers, glace cacahuète 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