

MENUS MAI 2023

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés



Menu 31€

Tatin rhubarbe et échalotes,
jambon d'Auvergne, crème
montée au balsamique

ou

Crevettes, déclinaison de radis,
beurre, basilic et
focaccia

Crépinette de veau de Lozère, rôsti
de céleri et pommes de terre,
mousseline de céleri et jus estragon

ou

Poisson du marché,
risotto crémeux au parmesan et
asperges, émulsion noisette

Menu 39€

Fricassée de sot l'y laisse et
jardinière de légumes, crème de
morilles, émulsion au gingembre

ou

Thon mi-cuit, purée et chips
d'artichaut, gel cardamome,
pâte de cajou

Poisson du marché, carottes au
thym citron, crème de coques,
chorizo et petits pois

ou

Côtelettes d'agneau grillées, beurre
à l'ail des ours, poêlée de grenailles,
câpres et anchois

Pavlova rhubarbe, mousse chocolat blanc, granité oseille

ou

Entremets tout noisette, glace noisette du Piémont

ou

Eclair ganache verveine et compotée de fraise, sorbet fraise

ou

Sélection de fromages d'Auvergne et ses accompagnements
(+2 euros dans le menu 31 €)

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 - MAI 2023

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés

ENTREES

- Tatin rhubarbe et échalotes, jambon d'Auvergne, crème montée au balsamique 10€
- Crevettes, déclinaison de radis, beurre, basilic et focaccia 10€
- Fricassée de sot l'y laisse et jardinière de légumes, crème de morilles, émulsion au gingembre 14€
- Thon mi-cuit, purée et chips d'artichaut, gel cardamome, pâte de cajou 14€

PLATS

- Crêpinette de veau de Lozère, rösti de céleri et pommes de terre, mousseline de céleri et jus estragon 20€
- Poisson du marché, risotto crémeux au parmesan et asperges, émulsion noisette 20€
- Poisson du marché, carottes au thym citron, crème de coques, chorizo et petits pois 25€
- Côtelettes d'agneau grillées, beurre à l'ail des ours, poêlée de grenailles, câpres et anchois 25€

DESSERTS

- Pavlova rhubarbe, mousse chocolat blanc, granité oseille 9€
- Entremets tout noisette, glace noisette du Piémont 9€
- Eclair ganache verveine et compotée de fraise, sorbet fraise 9€
- Sélection de fromages d'Auvergne et ses accompagnements 11€

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