

MENUS DE MAI-JUIN 2024

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés



Menu 33,00 €

Duo d'asperge, crème de parmesan,
olives noires, sauce mousseline,
herbes fraîches

ou

Oeuf parfait, petit pois,
carottes, lard et sucrose,
espuma au thym



Crêpinette de volaille, jus réduit,
pesto ail des ours et amande,
champignons de saison

ou

Fricassée d'encornets basse
température,
légumes confits à la rhubarbe,
émulsion acidulée



Tartelette rhubarbe et amande, chantilly au lait caillé, sorbet rhubarbe

ou

Textures de fraise, marjolaine, espuma biscuité à la vanille, sorbet citron vert

ou

Mousse tiramisu, boudoir, chocolat noir, noix de pécan, glace vanille pécan

ou

Sélection de fromages d'Auvergne et ses accompagnements

Menu 41,00 €

Veau façon vitello, sauce gribiche,
toast de seigle, radis croquant,
chlorophylle de fane de radis

ou

Filet de rouget juste grillé,
avocat, artichaut,
picalilli pimentée, coriandre



Barbu snacké, risotto au fumet de
poisson, asperges, gel mandarine
émulsion au safran de la Limagne

ou

Côtelettes d'agneau de Lozère,
pressé de pommes de terre à
l'estragon, beurre au piment
d'Espelette, jardinière, jus d'agneau



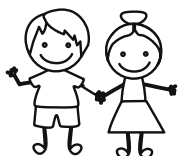
Menu "Adaptation Végétarienne" 28€ : Sur Demande

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



MENU ENFANT 10€
(Nous consulter)

“A La Carte”

Mai/Juin 2024

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés

ENTREES

- Duo d'asperge, crème de parmesan, olives noires, sauce mousseline, herbes fraîches 10€
- Oeuf parfait, petit pois, carottes, lard et sucrose, espuma au thym 10€
- Veau façon vitello, sauce gribiche, toast de seigle, radis croquant, chlorophylle de fane de radis 14€
- Filet de rouget juste grillé, avocat, artichaut, picalilli pimentée, coriandre 14€

PLATS

- Fricassée d'encornets basse température, légumes confits à la rhubarbe, émulsion acidulée 20€
- Crépinette de volaille, jus réduit, pesto ail des ours et amandes, champignons de saison 20€
- Barbu snacké, risotto au fumet de poisson, asperges, gel mandarine émulsion au safran de la Limagne 25€
- Côtelettes d'agneau de Lozère, pressé de pommes de terre à l'estragon, beurre au piment d'Espelette, jardinière, jus d'agneau 25€

DESSERTS

- Tartelette rhubarbe et amande, chantilly au lait caillé, sorbet rhubarbe 10€
- Textures de fraise, marjolaine, espuma biscuité à la vanille, sorbet citron vert 10€
- Mousse tiramisu, boudoir, chocolat noir, noix de pécan, glace vanille pécan 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