

MENUS DE MARS-AVRIL 2024

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés



Menu 33,00 €

Menu 41,00 €

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

ou

Tarte tatin boudin noir et estragon, pickles graines de moutarde, pomme verte

Terrine de foie gras, chutney mangue, asperge verte, pain vapeur nori

ou

Carpaccio de cabillaud, agrumes, échalote confite, vinaigrette orange sanguine

Filet de truite basse température, crémeux d'artichaut, chou-fleur vinaigré, espuma choisy

ou

Poitrine de porc fermier d'Auvergne grillée, grenailles rôties, crème de Cantal et copeaux de guanciale

Queue de lotte rôtie au beurre, espuma carotte et cumin, flan aux herbes, épeautre

ou

Suprême de pintade, crème de morilles, poêlée de légumes de saison, jus de volaille

Sablé aux graines de fenouil, compotée de pomme, mousse pomme verte, glace artisanale yaourt

ou

Merveille chocolat, gingembre, noisettes, grué de cacao, glace artisanale noisette

ou

Textures autour de la vanille, caramel, sorbet artisanal mangue

ou

Sélection de fromages d'Auvergne et ses accompagnements



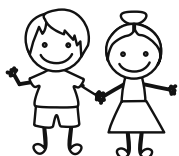
Menu "Adaptation Végétarienne" 28€ : Sur Demande

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"

Mars/Avril 2024

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés

ENTREES

- Duo d'asperge, crème de parmesan, olives noires, sauce mousseline aux fines herbes 10€
- Tarte tatin boudin noir et estragon, pickles graines de moutarde, pomme verte 10€
- Carpaccio de cabillaud, agrumes, condiment échalote confite, vinaigrette orange sanguine 14€
- Terrine de foie gras, chutney mangue, asperge verte, pain vapeur nori 14€

PLATS

- Filet de truite basse température, crémeux d'artichaut, chou-fleur vinaigré, espuma choisy 20€
- Poitrine de porc fermier d'Auvergne grillée, grenailles rôties, crème de Cantal et copeaux de guanciale 20€
- Queue de lotte rôtie au beurre, espuma carotte et cumin, flan aux herbes, épeautre 25€
- Suprême de pintade, crème de morilles, poêlée de légumes de saison, jus de volaille 25€

DESSERTS

- Sablé aux graines de fenouil, compotée de pomme, mousse pomme verte, glace artisanale yaourt 10€
- Merveille chocolat, gingembre, noisettes, grué de cacao, glace artisanale noisette 10€
- Textures autour de la vanille, caramel, sorbet artisanal mangue 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