MENUS DE MARS-AVRIL 2024

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés

Menu 33,00 €

Croque joue de boeuf braisée, condiment crustacés et graines de courge

ou

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

---

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

---

Menu 41,00 €

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

ou

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

---

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 "Adaptatation Végétarienne" 28€ : Sur Demande

MENU ENFANT 10€
(Nous consulter)

MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTES ALLERGIES OU CONTRAINTES ALIMENTAIRES LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

Nos produits sont succeptibles 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”

Mars/Avril 2024

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés

ENTREES

Croque joue de boeuf braisée, condiment crustacés et graines de courge	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 succeptibles 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