

MENUS SEPTEMBRE 2022

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés



Menu 29,50€

Pâté en croûte de poulet fermier,
algue nori, compotée d'oignons,
moutarde et salicorne

ou

Jaune d'oeuf mollet en brioche
vapeur, espuma de blanc d'oeuf,
poireaux et anchois



Poisson du marché
en croûte de soja et sésame,
riz pilaf,
crème de wakamé,
huile de combawa

ou

Pluma de porc du Cantal, lentilles du
Puy, confiture oignons et chorizo, pâte
de haricots rouges au chipotle



Tartelette aux figues, blanc-manger au miel de châtaignier, glace au yaourt

ou

Vacherin fraise et basilic, tomates confites et sorbet tomate-basilic

ou

Entremets chocolat Dulcey, noix de pécan, espuma de crème anglaise au
sarrasin, glace noisette

ou

Sélection de Fromages du Buron et ses accompagnements
(+2 euros dans le menu 29,50 €)

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 - SEPTEMBRE 2022

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés

ENTREES

- Pâté en croûte de poulet fermier, algue nori, compotée d'oignons, moutarde et salicorne 10€
- Jaune d'oeuf mollet en brioche vapeur, espuma de blanc d'oeuf, poireaux et anchois 10€
- Carpaccio de veau de Lozère, tarama maison, câpres, parmesan et croûtons 14€
- Coquillages au safran de la Limagne, coco de Paimpol, textures de Granny Smith 14€

PLATS

- Poisson du marché en croûte de soja et sésame, riz pilaf, crème de wakamé, huile de combawa 19€
- Pluma de porc du Cantal, lentilles du Puy, confiture oignons et chorizo, pâte de haricots rouges au chipotle 19€
- Onglet de boeuf Black Angus, sauce tomates caramélisées, cacahuètes, langue de boeuf et aubergine, churros de pommes de terre 23€
- Filet de maigre rôti, poêlée de grenaille, gremolata, sabayon à l'estragon 23€

DESSERTS

- Tartelette aux figes, blanc-manger au miel de châtaignier, glace au yaourt 9€
- Vacherin fraise et basilic, tomates confites et sorbet tomate-basilic 9€
- Entremets chocolat Dulcey, noix de pécan, espuma de crème anglaise au sarrasin, glace noisette 9€
- Sélection de Fromages du Buron 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, 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