

MENUS NOVEMBRE/DECEMBRE 2022

Servi uniquement les Soirs, Week-ends Midi & Jours fériés



Menu 26€ Végétarien

Oeuf Parfait, crème de châtaignes et pralin de noix

Gnocchis de potimarron, pesto à la sauge, amandes sautées et copeaux de Cantal

Textures de pomme, pochée dans un sirop au fenouil, acidulée à l'aneth et mousse vanille

ou

Biscuit et glace au pain d'épices, chantilly cannelle et marrons glacés

ou

Ganache chocolat, mousse au sarrasin grillé et whisky, glace chocolat

ou

Sélection de Fromages d'Auvergne "Fromagerie Le Buron"
(+2 euros dans le menu 26 & 30€)



Menu 30€

Oeuf Parfait, crème de châtaignes, pralin de noix et magret de canard fumé

ou

Déclinaison de choux fleur, espuma au chorizo ibérique et chips

Rumsteck de Lozère au barbecue, cromesquis de pomme de terre au Cantal et jus à l'ail noir

ou

Poisson du Marché, risotto crémeux aux carottes braisées, beurre d'agrumes



Menu 37€

Gyozas de Gambas sauvages et petits légumes, consommé Thaï aux crustacés

ou

Tartare de boeuf au couteau, Mirin, sauce hoisin, coriandre, croquant au sésame et pickles de betterave

Filet de Boeuf de Lozère au barbecue, cromesquis de pomme de terre au Cantal et sauce crémeuse aux cèpes

ou

Poitrine de porc de l'Allier au lard de Colonnata, polenta croustillante, câpres, olives et jus de viande au vinaigre balsamique



MENU ENFANT 9€
(Nous consulter)

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 NOVEMBRE/DECEMBRE 2022

Servi uniquement les Soirs, Week-ends Midi & Jours fériés

ENTREES

- Oeuf Parfait, crème de châtaignes, pralin de noix et magret de canard fumé 9€
(Version végétarienne 8€)
- Déclinaison de choux fleur, espuma au chorizo ibérique et chips 9€
- Gyozas de Gambas sauvages et petits légumes, consommé Thaï aux crustacés 12€
- Tartare de boeuf au couteau, Mirin, sauce hoisin, coriandre, croquant au sésame et pickles de betterave 12€

PLATS

- Gnocchis de potimarron, pesto à la sauge, amandes sautées et copeaux de Cantal 15€
- Rumsteck de Lozère au barbecue, cromesquis de pomme de terre au Cantal et jus à l'ail noir 18€
- Poisson du Marché, risotto crémeux aux carottes braisées, beurre d'agrumes 18€
- Filet de Boeuf de Lozère au barbecue, cromesquis de pomme de terre au Cantal, sauce crémeuse aux cépes 25€
- Poitrine de porc de l'Allier au lard de Colonnata, polenta croustillante, câpres, olives et jus de viande au vinaigre balsamique 23€

DESSERTS

- Textures de pomme, pochée dans un sirop au fenouil, acidulée à l'aneth et mousse vanille 9€
- Biscuit et glace au pain d'épices, chantilly cannelle et marrons glacés 9€
- Ganache chocolat, mousse au sarrasin grillé et whisky, glace chocolat 9€
- Sélection de Fromages d'Auvergne "Fromagerie Le Buron" 10€