

A la Carte / Septembre 2020

Entrées

Œuf Parfait Bio de St-Alyre, crème de Maïs, brioche aux lardons, émulsion au lard de Colonnata	9€
Tomate de chez Estelle et figues en salade, cantal fumé et crumble olive	9€
Foie-gras mi-cuit au torchon, figues et pain maison aux 4 épices ★	14€
Raviole de tourteaux, ananas, émulsion chorizo et bière des Sagnes ★	14€

Plats

Epaule de cochon fermier d'Auvergne au poivre vert de Sechuan, mouseline de patate douce et sauce vierge miel-soja	17€
Joue et queue de boeuf de l'Allier en crépinette, fregola et chou vert, jus à la moutarde de charroux	17€
Veau de Lozère en 2 façons, ★ gâteau de pomme de terre et champignons, jus à l'ail noir	22€
Filet de merlu de ligne, ★ coco de paimpol au lait de coco-saté, sauce vierge crevettes-pistaches-herbes	22€

Desserts

Entremets mûre, sablé coco, gingembre confit et glace artisanale	8€
Canelé à la fève de tonka, potiron rôti au miel, glace artisanale	8€
Vacherin pêche de vigne à la verveine et sorbet pêche ★	9€
Sablé, cacahuètes, mousse et tuile chocolat, glace caramel ★	9€
Assiette de Fromages du Buron ★	9€

★ Disponible uniquement le soir

