

NOS MENUS / JANVIER & FÉVRIER 2022

Menu 29,50 €

- ◆ Poule au pot en gelée de lentilles et moutarde de Charroux

Ou

- ◆ Truite en gravlax, guacamole et focaccia à la graine de chanvre

-
- ◆ Duo de joue et mignon de porc grillé, crumble de blettes jambon et Cantal, jus à l'ail confit

Ou

- ◆ Poisson du marché, déclinaison de carottes et crème de moule au balsamique

-
- ◆ Cheesecake menthe yuzu, sablé amande et noisette

Ou

- ◆ Tarte noix de pécan, pommes caramélisées, glace vanille

Ou

- ◆ Assiette de fromages du Buron (+2€)

Menu 38,00 €

(Servi uniquement le soir et le samedi midi)

- ◆ Escalope de foie gras en feuille de chou, rutabaga et bouillon au gingembre

Ou

- ◆ Œuf parfait, saint jacques, céleri, shiitaké, émulsion truffe

-
- ◆ Magret de canard, topinambour caramélisé, croquette de pommes de terre, jus kumquat confit

Ou

- ◆ Filet de Skrei, écrasé de potimarron, vinaigrette mangue et émulsion safran de la Limagne

-
- ◆ Vacherin aux agrumes, fromage blanc poivre timut, verveine et coriandre

Ou

- ◆ Entremets chocolat acidulé noisette et glace chocolat

Ou

- ◆ Assiette de fromages du Buron

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, céleri, 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

À LA CARTE / JANVIER & FÉVRIER 2022

Entrées

- ◆ Poule au pot en gelée de lentilles et moutarde de Charroux 10€
- ◆ Truite en gravlax, guacamole et focaccia à la graine de chanvre 10€
- ◆ Escalope de foie gras en feuille de chou, rutabaga et bouillon au gingembre * 14€
- ◆ Œuf parfait, saint jacques, céleri, shiitaké, émulsion truffe * 14€

Plats

- ◆ Duo de joue et mignon de porc grillé, crumble de blettes jambon et Cantal, jus à l'ail confit 19€
- ◆ Poisson du marché, déclinaison de carottes et crème de moule au balsamique 19€
- ◆ Magret de canard, topinambour caramélisé, croquette de pommes de terre, jus kumquat confit * 23€
- ◆ Filet de skrei, écrasé de potimarron, vinaigrette à la mangue et émulsion safran de la Limagne * 23€

Desserts

- ◆ Cheesecake menthe yuzu, sablé amande noisette 9€
- ◆ Tarte noix de pécan, pommes caramélisées, glace vanille 9€
- ◆ Vacherin aux agrumes, fromage blanc poivre timut, verveine et coriandre* 10€
- ◆ Entremets chocolat acidulé noisette et glace chocolat* 10€
- ◆ Assiette de fromages du Buron 10€

* disponible uniquement le soir et le samedi midi