



## Menus de Septembre

### MENU BISTROT 28€

Entrées aux Choix

Œuf Parfait Bio de St-Alyre, crème de Maïs, brioche aux lardons, émulsion au lard de Colonnata

Tomate de chez Estelle et figues en salade, cantal fumé et crumble olive

Plats aux Choix

Epaule de cochon fermier d'Auvergne au poivre vert de Sechuan, mousseline de patate douce et sauce vierge miel-soja

Joue et queue de boeuf de l'Allier en crépinette, fregola et chou vert, jus à la moutarde de charroux

Desserts aux Choix

Entremets mûre, sablé coco, gingembre confit et glace artisanale

Canelé à la fève de tonka, potiron rôti au miel, glace artisanale

### MENU D'A CÔTE 35€

(uniquement le soir)  
Entrées aux Choix

Foie-gras mi-cuit au torchon, figues et pain maison aux 4 épices

Raviole de tourteaux, ananas, émulsion chorizo et bière des Sagnes

Plats aux Choix

Veau de Lozère en 2 façons, gâteau de pomme de terre et champignons, jus à l'ail noir

Filet de merlu de ligne, coco de paimpol au lait de coco-saté, sauce vierge crevettes-pistaches-herbes

Desserts aux Choix

Vacherin pêche de vigne à la verveine et sorbet pêche

Sablé, cacahuètes, mousse et tuile chocolat, glace caramel

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, 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