



## Menus d'Octobre

### MENU BISTROT 28€

Entrées aux Choix

Œuf parfait bio de chez Estelle, champignons, émulsion gingembre et brioche au jambon sec

Déclinaison de poires et betteraves, bleu d'Auvergne et gaufre aux lentilles

Plats aux Choix

Cuisse de pintade de l'Allier farcie, mousseline de potimarron, crumble châtaigne et jus citronnelle

Raviole de Morue salée, légumes croquants, bouillon soja et sésame grillé

Desserts aux Choix

Ananas rôti à la citronnelle, coriandre et sorbet artisanal citron vert

Siphon café, sablé chocolat-caramel, glace artisanale au café

### MENU D'A CÔTE 35€

(uniquement le soir)  
Entrées aux Choix

Foie-gras mi-cuit poché au vin rouge, chutney de raisins et pain de mie aux 4 épices

Fricassée de Moules et sot l'y laisse, bouillon de châtaignes et churros au safran de la limagne

Plats aux Choix

Gigot d'agneau de Lozère grillé, riz crémeux au foie-gras, mousseline de butternut et jus au coing

Filet de truite, écrasé de panais à l'oseille, coulis d'ecrevisses

Desserts aux Choix

Pressé de coing façon tatin, sirop cardamome et glace artisanale vanille

Poire belle hélène du Bistrot et sorbet artisanal poire

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*