

## Menu été 2018

Réservé à la table entière, tous les déjeuners sauf samedi et dimanche 15 €

Nous vous proposons une formule : Entrée , plat , dessert et un verre de vin

## Retour du marché

Entrée, plat, fromages ou dessert 29 €

Entrée, plat, fromages et dessert 34 €

Sur un sablé au cantal, fondue de tomates et lisettes aux agrumes

OU

La blonde de la planèze en habit d'été , anchois , chorizo , basilic.....

Le dos de saumon « Bomelo » en croute , céleris , carottes , pickles

OU

La bavette de veau label rouge du ségala , légumes d'une ratatouille

Le plateau de fromages d'Auvergne et d'ailleurs

la pêche blanche pochée dans un sirop à la verveine , glace verveine

OU

Dans l' esprit d'une forêt noire

## Promenade gourmande

Menu au choix à partir de la carte  
Entrée, plat, plateau de fromage et dessert 47 €

## Confiance

Réservé à la table entière, dégustation des meilleurs produits "d'ici & d'ailleurs" 60 €

## Les pieds sous la table

Menu confiance et dégustation de vins en complet accord avec votre menu 75 €



## Les entrées

Dix ans déjà, revu et corrigé, le farçou aux escargots Bio de Nicole 18 €

Dames tomates, de toutes les formes, couleurs et textures  
L'ombre commun d'Auvergne en gravelax, basilic et jeunes courgettes 22 €

L'escalope de foie gras de l'Aveyron, condiments gentiane/fruits noirs

## Les poissons

Pour le poisson nous travaillons avec les ports d'Erquy, de l'île d'Yeu... Pêche de bateau ou de ligne. Tous les jours, nous vous proposons deux poissons au gré de la pêche et des saisons 23 €

## Les viandes

La pièce de bœuf d'ici, cocotte de légumes 23 €

Le pigeonneau de Pornic au foie gras cuit en croute

Souvenir d'enfance : la pomme de terre farcie de pieds de cochon et de mousserons

Le cochon de lait de Mr Pommiers, cuit longuement, jus court

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

## Les fromages

Plateau de fromages "d'ici et d'ailleurs"

8 €

## Les desserts

9 €

Un grand classique le baba au rhum arrosé de Don Papa  
Tous les fruits rouges et noirs du moment, nage mentholée  
, glace souvenir de pétanque  
Dans un chou, framboise et pistache de Sicile  
La tarte au chocolat Weiss enfournée à la dernière minute,  
sorbet fromage blanc, citron (10 minutes d'attente)