



## Menu été 2019

Réservé à la table entière, tous les déjeuners du mercredi au vendredi 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 €

Comme un gaspacho de courgettes, basilic, olives.....

OU

Tranche de bœuf pure race Salers, citrons confits au sel, Lilliput, vieux Cantal....

Le cochon de lait de Mr Pommier, cuit longuement quelques légumes de saison

OU

Le filet d'omble chevalier, cuit meunière, déclinaison de la blonde de la planèze

Le plateau de fromages d'Auvergne et d'ailleurs

Sur une gelée gentiane/fizz, fruits rouges, sorbet et écume cassis

OU

Le classique baba au rhum Don Papa

## Promenade gourmande

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

## 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 80 €



## Les entrées

Quinze ans déjà, revu et corrigé, le farçou aux escargots 18 €

Le foie gras de canard de l'Aveyron et cochon de lait, condiment fruité 22 €

L'ombre commun d'Auvergne en gravelax basilic et champignons au vinaigre

Sur un sablé au cantal, fondu de tomates et langoustines juste saisies

## Les poissons

Pour le poisson nous travaillons avec les ports d'Erquy, de l'île d'Yeu... Pêche de bateau ou de ligne. 23 €

Tous les jours, nous vous proposons deux poissons au gré de la pêche et des saisons

## Les viandes

Le faux filet de bœuf d'ici, quelques légumes d'été et jus court 23 €

Le pigeonneau de Pornic au foie gras cuit en croute

Le filet mignon de veau label rouge du Ségala, pat choi et cèleri

Jérôme Cazanave

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

Le filet d'agneau de Lacaune, pate d'aubergine au citron  
coco/poivrons

## Les fromages

Plateau de fromages "d'ici et d'ailleurs" 8 €

## Les desserts

Pavlova , crèmeux citron et des framboises  
La pêche blanche pochée à la verveine, crumble et glace  
verveine 9 €

**Dans un chou , tous les éléments d'une forêt noire**  
La tarte au chocolat Weiss enfournée à la dernière minute,  
sorbet fromage blanc, citron (10 minutes d'attente)