

Menu printemps 2014

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 ou bière

Retour du marché

Entrée, plat, fromages ou dessert 29 €

Entrée, plat, fromages et dessert 34 €

L'omble chevalier en gravelax, touche de concombre et pousses insolites

OU

Mimosa d'asperges, croûtons, herbes fraîches et huile d'olive

Le merlu de petit bateau, crémeux de petits pois et quelques primeurs

OU

L'araignée de veau Label Rouge du Ségala, braisée au curry, pommes grenailles

Le plateau de fromages d'Auvergne et d'ailleurs

Sur une panacotta infusée à la verveine, la fraise.....

OU

Autour du chocolat Weiss, crémeux, mousse, glace, crumble.....

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 €



Lesentrées

- Dix ans déjà, revu et corrigé, le farçou aux escargots Bio de Nicole 18 €
- Asperges, queues croustillantes, capilotade de tête aux morilles d'ici 22 €
- L'ombre commun d'Auvergne en gravelax, primeurs et girolles au vinaigre
- La pressée de cochon de lait et de foie gras de canard, ketchup fraise

Lespoissons

- 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

Lesviandes

- Le filet de bœuf d'ici, légumes printaniers 23 €
- Dans une crépinette pieds de cochon, foie gras et blondes de la Planèze
- Le pigeonneau de Pornic cuit en croûte
- Le cochon de lait de Mr Pommiers, cuit longuement, jus court

Lesfromages

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

8 €

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



Les desserts

9 €

Sur un sablé à la fleur de sel, crème légère à la vanille et des fraises....

Dans l'esprit d'une tarte au citron

La rhubarbe cuite dans un financier, sorbet du même fruit

La tarte au chocolat Weiss enfournée à la dernière minute, sorbet fromage blanc, citron (10 minutes d'attente)