






jarroussel Restaurant

Menu hiver 2020 	
Réservé à la table entière, tous les déjeuners sauf samedi et dimanche Nous vous proposons une formule : Entrée , plat , dessert et un verre de vin	15 €
Retour du marché 	
Entrée, plat, fromages ou dessert	29 €
Entrée, plat, fromages et dessert	34 €
Velouté de topinambour, légumes oublié et lard paysans OÙ Le saumon Bomelo mariné a l'aneth, crème aigrette et girolles acidulée Le skrey confit , ail , romarin ,la queue travaillé en brandade crémeuse OU Dans l' esprit d'un cassoulet ,canard gras ,saucisses d' ici et haricot mais Le plateau de fromages d'Auvergne et d'ailleurs Crumble pommes/poires revisitée OU Biscuit palois ,crèmeux chocolat noir ,glace lactée	
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 piedssouslatable 	
Menu confiance et dégustation de vins en complet accord avec votre menu	80 €



Jarroussel

Restaurant

Les entrées

- Quinze ans déjà, revu et corrigé, le farçou aux escargots Bio de Nicole 18 €
Crépinette de cèpes, pieds de cochon et canard gras, quelques pois blonds
L'ombre commun d'Auvergne en gravelax, cèpes au vinaigre d'ici 22 €
Dans l'esprit d'un nougat, la poulette de la ferme d'Alice et foie gras de l'Aveyron

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

- Le filet de bœuf d'ici, cocotte de légumes et jus court 23 €
Le Filet mignon de veau label rouge du Ségala, scorsonère et topinambour
Dans une feuille de choux, le pigeonneau de Pornic et foie gras de canard de l'Aveyron cuit longuement
Le cochon de lait de Mr Pommiers, cuit des heures, pommes de terre grenaille

Les fromages

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

Les desserts

- Le miassou aux pruneaux d'agen Bio, sorbet fruit noir 9 €
Financier Pina Colada
Riz au lait vanillé, crèmeux agrumes, meringues, spritz.....
La tarte au chocolat Weiss enfournée à la dernière minute, sorbet fromage blanc, citron (10 minutes d'attente)



Jérôme Cazanave

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