

Menu été 2021

Réservé à la table entière, tous les déjeuners du mercredi au vendredi **15 €**
Nous vous proposons une formule :Entrée, plat, dessert, un verre de vin

Retour du marché

Entrée, plat, fromages ou dessert **29 €**

Entrée, plat, fromages et dessert **34 €**

-Soupe de tomates rôties, légumes d'été grillés, rôtis, confits...et basilic

OU

-Sur une tranche de pain perdu, volaille au curry, pickles et champignons au vinaigre

-Le dos de cabillaud en croûte de cantal jeune, bouillon safrané

OU

-Le cochon d'ici, pris dans la longe, pois blonds comme un cassoulet.

-Le plateau de fromages d'Auvergne et d'ailleurs

-Biscuit palois fourré d'une crème pistache et des framboises

OU

-Choux craquelin, chocolat cerises

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

- Bientôt 20 ans, revu et corrigé, le farçou aux escargots 18 €
- Le foie gras de l'Aveyron, sauté, glacis de framboise
- L'ombre commun d'Auvergne en gravelax, sablé au cantal et feuilles insolites 22 €
- « Végétal », car la saison est trop courte ou en avance, pour ne pas passer à côté de pépites, tous les jours nous vous proposerons une assiette tournée sur les légumineuses

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 filet de bœuf d'ici, cuit à la flame, légèrement fumé au genièvre de la Piniatelle 23 €
- Le cochon de lait de Mr Pommiers cuit longuement, jus court.
- Pour les canailles, saucisse de pommes de terre de Mr Palu et le tripoux de la maison Blanquet, pommes de terre au bouillon.

Les fromages

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

Les desserts

- Vanille fraise.....
- Dans l'esprit d'une coupe vigneronne
- La tarte au chocolat Weiss enfournée à la dernière minute, sorbet fromage blanc, citron (10 minutes d'attente) 9 €



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

