

Menu automne 2021 

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 €

Fricassée de cèpes d'ici, vieux jambon, quelques pousses poivrées

OU

Merlu de petits bateaux, mayo au curry et champignons acidulés

Le dos de lieu, crémeux de courges musquées

OU

Le quasi de veau label rouge du Ségala, cocotte de légumes

Le plateau de fromages d'Auvergne et d'ailleurs

La tarte fine aux pommes, sorbet granny Smith

OU

Le pot au chocolat et des poires

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 €

Toutes nos viandes sont d'origine Française



### Les entrées

- \*Vingt ans déjà, revu et corrigé, le farçou aux escargots. 18 €
- \*« Végétal », car la saison est trop courte ou en avance, pour ne pas passer à côté d'une pépite, tous les jours nous vous proposerons une assiette tournée sur les légumineuses.
- \*L'ombre commun d'Auvergne en gravelax basilic et cèpes au vinaigre 22 €
- \*Crèmeux de châtaignes paquette du Vainazes, pépites de fois gras

### Les poissons

- Pour le poisson nous travaillons avec les ports d'Erquy, de l'île d'Yeu... Pêche de bateaux 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, quelques primeurs et jus court 23 €
- \*Le cochon de lait de Mr Pommiers cuit longuement, jus court
- \*Le filet mignon de cerf de l'Aubrac, potirons, champignons
- \*Le lièvre « en cabessal » jus corsé au vin de Boude

### Les fromages

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

### Les desserts

- Prunes, pruneaux, cassis.... 9 €
- Financier tonton/châtaignes, glace anisée
- Tous les curseurs d'une tarte citron
- La tarte au chocolat Weiss enfournée à la dernière minute, sorbet fromage blanc, citron (10 minutes d'attente)



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

