



Les Entrées

22,00 €

Déjà 20 ans, revu & corrigé, le farçou aux escargots.

Velouté Dubarry, relevé de truite & cèpes d'ici.

Truffe melanosporum, coquillettes du moulin voisin travaillées comme un risotto.

"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 sublimant les légumineuses.

Les Poissons

27,00 €

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 & des saisons.

Les Viandes

27,00 €

La pièce de bœuf d'ici, cuite à la flamme légèrement fumée au genièvre de la Pinatelle, servie bleue ou saignante, jamais mal cuite...

La pièce de veau locale, prise dans la longe, quelques grenailles.

Chou farci, foie gras & truffe melanosporum.

Les Fromages

9,00 €

Plateau de fromages "d'ici & d'ailleurs".

Les Desserts

11,00 €

Paris-Brest, praliné, réglisse.

Pommes de pays confites, dans une infusion des Pères Chartreux.

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



Retour du Marché

Entrée, plat, fromage ou dessert 38,00 €

Entrée, plat, fromage et dessert 42,00 €

Crèmeux de topinambour, qui s'assaisonne d'huile de noisettes & de vanille Bourbon, croûtons, boudin noir.

OU

Le pâté-croûte aux poissons d'ici, crème de Bassignac, légèrement ailée.

Le cochon de lait de M. Pommier, cuit longuement, jus court.

OU

La dodine de volaille de pays, pieds de cochon, morilles.

Le plateau de fromages d'Auvergne & d'ailleurs.

Sur un biscuit amandes-noisettes, pommes de Massiac confites.

OU

Tartelette, rhum-raisins, citron.

Promenade Gourmande 57,00 €

Menu au choix à partir de la carte
Entrée, plat, plateau de fromages & dessert

Balade entre Planèze & Cézallier 75,00 €

Réservé à la table entière
Dégustation des meilleurs produits "d'ici & d'ailleurs"

Les pieds sous la table 99,00 €

Réservé à la table entière
Menu confiance & dégustation de vins en complet accord avec votre menu

Tous les déjeuners du mercredi au vendredi (Réservé à la table entière) Formule : Entrée, plat, dessert & un verre de vin	20,00 €
--	---------