

L'Agitateur de papilles : sous les canisses

La mise en bouche

Carpaccio de tomate et sorbet maison, huile de basilic

Le homard bleu

Accompagné de céleri rémoulade et de pomme Granny Smith
Coteaux de la Vézère, Les Périères, Saillant Vézère 2015 (vin blanc) (10cl)

Les petits pois et la truffe

Œuf confit et émulsion au parmesan
Beaujolais, Château des Jacques, Clos de Loyse, maison Jadot 2016 (vin blanc) (10cl)

Le homard rôti

Pommes de terre de l'île de Ré et beurre de tomate
Bourgogne, Mâcon villages, Nicolas Maillet 2015 (vin blanc) (10cl)

Le magret de canard de chez Didier Cotte

Girolles et noisettes
Côtes du Roussillon, Coume Marie, la Prèceptorie 2015 (vin rouge) (10cl)

Le pré-dessert

L'abricot, le café et le praliné

Dessert à choisir à la carte en début de repas

Les mignardises

Le menu hors boisson : 79 €

Supplément 33€ en accords mets et vins (les 3 vins)

Supplément 39€ en accords mets et vins (les 4 vins)

Ce menu est servi le soir, le week-end et les jours fériés
ou le midi en semaine sur réservation



NOTRE CARTE AUTOUR DES SAVEURS

LES ENTREES

L'œuf pané coulant, brunoises de légumes, sauce au vin du Jura 26 €

Langoustine mi-cuite servie tiède, infusion, fenouil,
crémeux, caviar de hareng et citron 29 €

Foie gras poêlé au citron et miel de ronce de chez M. et Mme Fedon,
pulpe de châtaigne 27 €

LES PLATS

La lotte et le maigre, émulsion meunière, shitakés et pousses d'épinards 33€

Le filet de bœuf Limousin, pommes de terre confites et
cerfeuil tubéreux 36€

Le ris de veau rôti au sautoir, nem et pulpe de
légumes oubliés (plat signature du Chef) 34€

LES FROMAGES

Le chariot de fromages sélectionnés 12€

LES DESSERTS

Le roulé aux pêches et à la verveine du Puy-en-Velay, sorbet maison 15€

La cerise et la cannelle

Le chocolat caramel salé et cacahuètes, glace vanille

LES PRODUITS ONT DU TALENT...

48.00 €

Foie gras fraise et gingembre

OU

Cannelloni de tourteau, haddock
fumé, pomme Granny Smith et avocat brûlé

Le lieu jaune, beurre de coque au caviar de hareng fumé
et pulpe de pomme de terre de l'île de Ré

OU

Cochon de lait farci, tarte aux légumes primeurs et
sauce à la moutarde violette de Brive

Chariot de fromages régionaux

OU

Dessert à choisir sur la carte en début de repas

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE
Le Chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire





...Nous découvrir...

Entrées, plats et desserts de saison

33 €

LA PATIENCE

LES ENTREES

- Carpaccio de tomate, rillettes de thon, tomate, basilic et sorbet
- Poireau fumé en vinaigrette, croustillant de canard confit

LES PLATS

- Poisson du marché, beurre monté à la chlorophylle et courgettes plurielles mentholées de chez Olivier
- Comme un poulet basquaise et riz pilaf

LE PRE-DESSERT

LES DESSERTS

- Assiette de fromages
- La tarte au citron inversée
- Le cube vanille et tonka et le sorbet framboise - litchi, quelques framboises

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE

Le chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire

Ce menu est servi le soir et le week-end