



## **Menu Découverte**

(36€ Hors Boisson)

### **Amuse-Bouche**

\*\*\*

**Carpaccio De Pied de Cochon Sauce Gribiche, Salade de Lentilles du Puy Juste Tiédie,  
Croûtons de Pain Noir.**

**Ou**

**Œuf Parfait, Espuma Artichaut, Roquette et Copeaux de Parmesan.**

\*\*\*\*

**Râble de Lapin Basse Température, Choux & Marrons Sauce Vin à la Moutarde de Charroux.**

**Ou**

**Poisson du Marché.**

\*\*\*\*

**« Fromages d'Auvergne Autrement » :**

**Frito de St Nectaire et Gelée de Foin, Sucette à la Fourme d'Ambert aux Noix & Sarrassou De  
Faisselle Bio de Chez « La Tourette »**

**Ou**

**Plateau de Fromages Traditionnel (supplément 3 €)**

\*\*\*\*

**Sablé Fleur de sel, crème double Vanille de Bourbon, Glace Caramel beurre salé.**

**ou**

**Dessert du Jour.**

**Ou**

**La Pomme et le Marron : Biscuit Chocolat Noix, Crémeux et Glace Marron, Pommes au Miel  
cuites à Basse Température.**





## **Menu St Martin**

(50€ hors Boisson)

### **Amuse-Bouche**

\*\*\*

**Escalope de Foie-Gras de Canard Poêlée, Figues Rôties Jus Réduit, Crumble de Pain d'Epices.**

**Ou**

**Carpaccio de Noix de St Jacques en Chaud Froid de Cerfeuil Tubéreux, Frégola Sarda comme un Risotto au Sel Fumé.**

\*\*\*\*

**Filet de Bœuf de chez Hobeniche, Fondant à la Moëlle et au Foie Gras, Mousseline de Pommes de terre.**

**Ou**

**Filet de Bar Bio Cuit sur Peau, Vierge Aux Cèpes et Blanc de Seiche, Cromesquis de Risotto aux Algues.**

\*\*\*\*

**Plateau de Fromages d'Ici et d'Ailleurs**

**Ou**

**« Fromages d'Auvergne Autrement »**

**Ou**

**Faisselle**

\*\*\*\*

**Dessert à la Carte**





## **MENU DE NOËL**

**(68 € hors boissons)**

**Amuse Bouche**

\*\*\*

**Foie-Gras de Canard Mi-Cuit, Confit de Fruits Exotiques & Gingembre,  
Gelée de Pineau des Charentes.**

\*\*\*

**Noix de St Jacques, Velouté de Courge Butternut, Espuma au Beurre  
Fumé, Eclats de Marrons.**

\*\*\*

**Noisettes de Biche Façon « Grand-Veneur », Pressé de Pomme de Terre  
Confit & Poires Acidulées.**

\*\*\*

**Dégustation de nos Fromages.**

\*\*\*

**Nos Bûches de Noël**

\*\*\*

**Mignardises.**





## **MENU DU REVEILLON**

**72€ (3 Plats, Fromages et Dessert)**

## **MENU DU JOUR DE L'AN**

**Au Choix :62€ (2 Plats, Fromages et Dessert)**

**72€ (3 Plats, Fromages et Dessert)**

### **Amuse-Bouche**

\*\*\*

**Carpaccio de St Jacques & Saumon d'Ecosse Gravlax, Caviar Baeri,  
Emulsion Huîtres et Vodka.**

\*\*\*

**Raviole Ouverte au Foie-Gras Poêlé, Bouillon de Pot au feu Morilles et  
Vin Jaune.**

\*\*\*

**Grenadin de Veau Laqué & Nem de Ris de Veau aux Champignons,  
Mousseline de Butternut et Légumes Justes Croquants.**

\*\*\*

**Plateau de Fromages d'Ici & d'Ailleurs**

\*\*\*

**Douceur du Nouvel Entre Litchi, Rose & Chocolat.**

\*\*\*

**Mignardises.**





**FERMETURES**  
**HEBDOMADAIRES :**

**MARDI / MERCREDI**  
**&**  
**DIMANCHE SOIR.**

**Pour toutes réservations ou  
autres questions :**

**04.73.96.80.32**

**A TRES BIENTOT.**



