



Menu Découverte

(36€ Hors Boisson)

Amuse-Bouche

Tarte Fine Tomates et St Nectaire Fermier, Salade de Roquette au Lard « Di Colonnata ».

Ou

Marinière De Moules Du Mt St Michel & Salicornes, Emulsion Froide au Safran et Piquillos.

Demi Magret de Canard au Soja & à la Cacahuètes, Frites de Polenta et légumes Sautés.

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

Meringue Glacée, Fraises de Pays, Crémeux et Glace à la Vanille, Streusel Spéculos.





Menu St Martin

(50 € Hors Boisson)

Amuse-Bouche

Terrine de Foie-Gras de Canard Mi-Cuit, Croustillant de Pain d'Epices & Confit de Figs.

Ou

Tataki de Thon Mariné Vierge aux Aromates & Saumon Gravlax Mousseline à la Moutarde de Charroux.

Filet de Bœuf de chez Hobeniche aux Girolles de Pays, Mousseline de Pommes de terre.

Ou

Comme une « Bourride », Poissons, Crustacés et Coquillages cuits au Fumet de Langoustines, Légumes Croquant et Aïoli.

Plateau de Fromages d'Ici et d'Ailleurs

Ou

« Fromages d'Auvergne Autrement »

Ou

Faisselle

Dessert à la Carte





quotidiennement des plats pleins de saveurs, nous avons choisi d'utiliser nos produits locaux pour les réaliser. Car « oui », Sauxillanges a bel et bien un terroir rempli de richesses.

Ceci nous a permis d'intégrer le « Collège Culinaire de France » (association regroupant des éleveurs, producteurs, vigneron et restaurateurs) qui met essentiellement l'accent sur la qualité première du produit, le circuit court et le « fait maison »

Merci à eux :

- ♦ **Maison Fillayre** à Sauxillanges pour nos Viandes et nos Charcuteries.
- ♦ « **La Croix des Arbres** » Rebecca et Aurélien **Hobeniche**, Eleveurs, Producteurs et Revendeur direct à Sauxillanges pour notre Bœuf.
- ♦ La « **Laiterie La Tourette** » à St Genès La Tourette pour nos Faisselles et Yaourts Bio.
- ♦ **Gérald et Jérôme Souchal**, Fromagers à St Babel pour notre Plateau de Fromages.
- ♦ Le **Domaine de Limagne** à Chappes (63) pour nos Foies Gras et Magret de Canard.
- ♦ Mme Chanal au **Château de Péchot** à Péchot (63) pour ces confits, Gelées de Fruits et Miels.
- ♦ « **Les Merles Moqueurs** » Lieu-dit Mouteix à Sauxillanges, Fraises et Framboises.
- ♦ **Minoterie Valty** La Coierie à Sauxillanges, pour la Farine.
- ♦ **Laurent Girard** Producteur Ail Noir de Billom.

... Et Bon Appétit à vous Tous !





FERMETURES
HEBDOMADAIRES :

MERCREDI
&
DIMANCHE SOIR.

**Pour toutes réservations ou
autres questions :**

04.73.96.80.32

A TRES BIENTOT.



