



Menu Découverte

(36€ Hors Boisson)

Amuse-Bouche

Marbré de Joes de Bœuf et Pieds de Cochon Sauce Gribiche, Tempura d'Oignons Rouges.

Ou

Carpaccio de Veau « Alla Tonnato », Salade Mesclun, Copeaux de Parmesan et Câpres Cerises.

Ou

Truite de Mer Légèrement Fumée, Lentilles du Puy à l'Echalotes, Mousseline à la Moutarde de Charroux.

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

Ou

Tournedos de Jarret de Cochon aux Choux Vert Frisé, Purée de Pomme de Terre Charlotte, Sauce Moutarde de Charroux.

Ou

Poisson du Marché.

« Fromages d'Auvergne Autrement » :

Fritto de St Nectaire et Gelée de Foin, Cornet à la Fourme d'Ambert & 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

Tube Croustillant Fraise & Basilic, Crémeux Vanille Sorbet Rhubarbe.





Menu St Martin

(50 € Hors Boisson)

Amuse-Bouche

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

Ou

Langoustines Justes Saisies au Piment d'Espelette, Tartare de Légumes Croquants aux algues, Espuma Tomate et Chips de Lard Fumé.

Ou

Raviole Ouverte aux Morilles, Œuf Parfait & Copeaux de Jambon d'Auvergne.

Lotte Rôtie, Coques & Espuma Safran, Quinoa Rouge et Asperges Vertes.

Ou

Filet de Bœuf de chez Hobeniche, fondant à la Moëlle et Foie-Gras, Mousseline de Pommes de terre.

Ou

Paume de Ris de Veau Braisée Laqué au Carvi Noir, Tombée de Choux Rouge et Blanc, Quelques légumes glacés.

Plateau de Fromages d'Ici et d'Ailleurs

Ou

« Fromages d'Auvergne Autrement »

Ou

Faisselle

Dessert à la Carte





FERMETURES
HEBDOMADAIRES :

MARDI SOIR,

MERCREDI

ET

DIMANCHE SOIR.

**Pour toutes réservations ou
autres questions :**

04.73.96.80.32





Parce que cela nous tient à cœur de vous faire découvrir 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.
- ♦ Mme Chanal au **Château de Péchot** à Péchot (63) pour ces confits, Gelées de Fruits et Miels.

... Et Bon Appétit à vous Tous !

