



Menu Découverte

(36€ Hors Boisson)

Amuse-Bouche

Truite de Mer Légèrement Fumée, Lentilles du Puy Juste Tiédies, Mousseline à la Moutarde de Charroux.

Ou

Nems de Pieds de Cochon & Escargots aux Légumes Sautés, Pickles De Choux Fleurs, Sauce Gribiche.

Filet de Pintade Fermière Farcie aux Ecrevisses, Sauce Champignons & Vin Jaune, Polenta Crémeuse.

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

(52€ hors Boisson)

Amuse-Bouche

Foie-Gras de Canard Mi-Cuit, Kumquat et Confit de Figues.

Ou

**Tartare de Crabe & Homard, Marinière de Légumes Croquants, Mousseline d'Algues
et Wasabi.**

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

Ou

**Noix de St Jacques Poêlées, Carottes Noires au Sésame, Frégola Sarda, Emulsion
Beurre Fumé.**

Plateau de Fromages d'Ici et d'Ailleurs

Ou

« Fromages d'Auvergne Autrement »

Ou

Faisselle

Dessert à la Carte





♥ Menu St Valentin ♥

(65€ Hors Boisson)

Amuse-Bouche



Foie Gras et Magret de Canard Fumé, Fines feuilles Croustillantes, Mangue Caramélisée et Vinaigre de Mangue.



Les Crustacés et Coquillages en Nage iodée et Safranée, Frégola Sarda.



Bœuf Mariné et Laqué, Jus Corsé aux Champignons, Conchiglioni Farcis aux Légumes.



Fromage



« Mon P'tit Cœur Gourmand »





FERMETURES
HEBDOMADAIRES :

MARDI / MERCREDI
&
DIMANCHE SOIR.

**Pour toutes réservations ou
autres questions :**

04.73.96.80.32

A TRES BIENTOT.



