



 **MENU ST VALENTIN** 

(95 € hors Boissons)

Amuse Bouche



Foie Gras de Canard Mi Cuit, Gelée de Cidre et Poire Confite



Homard et St Jacques snackés, Nage Iodée Safranée, Frégola Sarda aux Légumes



Filet d'Omble Chevalier, Réduction au Gingembre et Monbazillac, Poireaux Confits



Tournedos de Filet de Veau, Jus Corsé à la Truffe, Cromesquis de Pomme de Terre au Cantal



Cœur Gourmand de la St Valentin, Autour de la Vanille, de la Rose et du Litchi.





Menu Découverte

(49 € hors Boisson)

Amuse-Bouche

Truite de Mer légèrement fumée, juste tiédie, Taboulé de Quinoa, Huile vierge de Piquillos et Avocat, Mousseline au Yuzu

Ou

Œuf Bio Mollet Croustillant, Poireaux Confits, espuma Hollandaise et Copeaux de Parmesan

Tournedos d'Agneau de 7h au Choux, Jus Corsé à la Moutarde et Gratin de Pommes de terre

Ou

Filet de Dorade Royale, Crème de Vin Rouge et Balsamique, Butternut au Four et Tombée de Fenouil

« Fromages d'Auvergne Autrement » :

Fritto de St Nectaire et Gelée de Fruit, Sucette à la Fourme d'Ambert aux Noix & Mousse De Faisselle Bio de Chez « La Tourette » aux Herbes.

Ou

Plateau de Fromages d'Ici et d'Ailleurs (supplément 5€)

La Pomme et le Marron : Tuile Crouillante, Pommes caramélisées, Glace Marron, Streusel Spéculos et Émulsion Marron

Ou

Les Agrumes et le Chocolat : Parfait Glacé Mandarine-Orange, Feuilletine Praliné, Namelaka Chocolat et gel Mandarine





Menu St Martin

(65€ hors Boisson)

Amuse-Bouche

**Foie-Gras de Canard Mi- Cuit, Chutney aux Fruits Exotiques et Baies Roses,
Crackers aux Graines**

Ou

**Noix de St Jacques juste Snackées, Poireaux Confits, Espuma Choux Fleur et Vanille,
Cacahuètes Torréfiées**

**Bar Vapeur, Poêlée de Topinambour et Panais, Frégola Sarda, Bouillon Iodé parfumé
aux Agrumes, Huître en Tempura.**

Ou

**Pigeonneau en 2 cuissons : le Filet Rôti, la Cuisse et les Abattis confits et liés au Foie
Gras, Jus Corsé, Fine Purée de Mogettes de Vendée, Carottes Caramélisées**

Plateau de Fromages d'Ici et d'Ailleurs

Ou

« Fromages d'Auvergne Autrement »

Ou

Faisselle

Dessert à la Carte





Menu Dégustation

(85€ hors Boisson)

Servi pour l'Ensemble de la Table

Amuse-Bouche

**Foie-Gras de Canard Mi- Cuit, Chutney aux Fruits Exotiques et Baies Roses,
Crackers aux Graines**

**Noix de St Jacques juste Snackées, Poireaux Confits, Espuma Choux Fleur et Vanille,
Cacahuètes Torréfiées**

**Bar Vapeur, Poêlée de Topinambour et Panais, Frégola Sarda, Bouillon Iodé parfumé
aux Agrumes, Huître en Tempura.**

**Pigeonneau en 2 cuissons : le Filet Rôti, la Cuisse et les Abattis confits et liés au Foie
Gras, Jus Corsé, Fine Purée de Mogettes de Vendée, Carottes Caramélisées**

Plateau de Fromages d'Ici et d'Ailleurs

Ou

« Fromages d'Auvergne Autrement »

Ou

Faisselle

Dessert à la Carte





FERMETURES
HEBDOMADAIRES :

LUNDI
MARDI/MERCREDI
&
DIMANCHE SOIR.

**Pour toutes réservations ou
autres questions :**

04.73.96.80.32

A TRES BIENTOT.





