



Michelin 2022



Carte de Septembre 2022

LE MENU « BOUGNAT » à 28 € entrée + plat **ou** plat + dessert

LE MENU « GOURMAND » à 35 € entrée + plat + dessert

LE MENU « GOURMAND et FROMAGES » à 40 € entrée + plat + fromages + dessert

Entrées

LA SALADE DE MAGRET FUMÉ, GÉSIERS ET FOIE GRAS, copeaux de Cantal et croûtons dorés, herbes fraîches du potager et pousses de salade du jardin

LA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, velouté de cèpes onctueux

LE CEVICHE DE SAUMON FRAIS mariné au citron vert et zestes, pousses de jeunes salades

Plats

LE FILET DE BAR cuit à la plancha, sauce angus, pommes de terre fondante au thym

LA VOLAILLE FARCIE AU FOIE GRAS, jus de poulet et riz pilaff au potirron et châtaigne

LE TARTARE DE BOEUF ASSAISONNÉ PAR NOS SOINS, pommes grenaille rissolées et jeunes pousses de salade

LA PIÈCE DE FAUX-FILET de race Charolais 200g, sauce poivre vert, chou fleur et brocolis, pomme au Cantal

Fromages /Desserts

LES FROMAGES, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tomme aux Artisans, Chèvre frais

LES FIGUES RÔTIES AU VIN ROUGE ÉPICÉ, vanille, cannelle et anis, glace à la réglisse

LE DUO DE CHOCOLAT NOIR EXTRA BITTER ET BLANC VANILLÉ, coeur coulant aux fruits exotiques

LA PÊCHE POCHÉE AU VIN ROSÉ, crème légère à la pêche

Prix nets, taxes et services compris