



Michelin 2024



Carte de Printemps 2024

LE MENU « BOUGNAT » à 30 € l'entrée + le plat **OU** Le plat + le dessert

LE MENU « GOURMAND » à 38 € l'entrée + le plat + le dessert

LE MENU « GOURMAND et FROMAGES » à 43 € entrée + plat + fromages + dessert

Entrées

LES ASPERGES VERTES OEUF MIMOSA, *fricassée de légumes printaniers*

LE VELOUTÉ DE POTIMARRON ET BUTTERNUT, *gambas rôties*

LES LENTILLES CRÉMEUSES DU PUY-EN-VELAY, *foie gras de canard poêlé, jus de veau*

Plats

LES NOIX DE SAINT-JACQUES à la plancha, *risotto aux asperges, émulsion aux morilles*

LE SUPRÊME DE PINTADE farcie aux champignons, *poêlée de petits légumes*

LA CÔTE DE VEAU 300G, *haricots cocos au jus et fricassée de champignons des bois*

Fromages et/ou Desserts

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

LA POIRE POCHÉ au vin rouge épice, *glace à la vanille de l'île Bourbon*

L'AFTER-EIGHT, *mousse au chocolat noir, coeur au citron vert et menthe fraîche*

LA TARTE SABLÉE aux fruits exotiques ananas et mangue, *crémeux aux fruits de la passion*

Prix nets, taxes et services compris