



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'Ile 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