



Michelin 2022



## Carte de novembre 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 TERRINE DE CANARD AU FOIE GRAS**, salade provençale et magret fumé

**LA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS**, velouté de cèpes onctueux

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

-----

### Plats

**LES NOIX DE SAINT-JACQUES** cuites à la plancha, sauce Angus, étuvée d'endives

**LA VOLAILLE FARCIE AU FOIE GRAS**, jus de poulet et riz pilaf au potimarron et châtaigne

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

**LE MEDAILLON DE VEAU** cuit à basse température, jus aux pleurotes et shitakés, haricots coco

-----

### Fromages /Desserts

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

**LA POIRE RÔTIE AU VIN ROUGE ÉPICÉ ET COING**, vanille, cannelle et , sorbet pêche de vigne

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

**LA TARTE SABLÉE CRÉMEUX AU CITRON**, et agrumes, pomelos rose et orange

Prix nets, taxes et services compris