



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