



Michelin 2024



Carte d'Eté 2024



Les Entrées

LA FRAICHEUR DE CHEVRE aux légumes du soleil, vinaigrette à l'huile de noisette	10€
LA TERRINE DE CANARD AUX CHAMPIGNONS , confiture d'oignons rouges	12€
LA SALADE ESTIVALE , mesclun de salades, julienne de légumes, œuf poché, saumon mariné, tomates confites, crevettes roses, avocat, radis	13€
LE CEVICHE DE THON AUX AROMATES et citron vert	15€

Les Plats

LA GRANDE SALADE FRAÎCHEUR , mesclun de salades, julienne de légumes, œuf poché, saumon mariné, tomates confites, crevettes roses, avocats et radis	22€
LE FILET DE CANETTE SAUTE AUX PÊCHES , du jardin aux herbes	24€
LE TARTARE DE BŒUF COUPE AU COUTEAU 250g , pommes rissolées, salade	24€
LE TRILOGIE DE LA MER , risotto, beurre blanc citronné et herbes fraîches	26€
L'ENTRCÔTE DE BŒUF 300g giroles et gâteau de pommes de terre au Cantal	28€

Les Fromages d'Auvergne

L'ASSIETTE DE FROMAGES , Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tomme aux Artisans, Chèvre	8€
---	----

Desserts

LES GLACES ET SORBETS artisanales « Glaces des Alpes »	8€
LE MOELLEUX AU CHOCOLAT , cœur coulant aux fruits rouges	8€
LA TARTE SABLÉE chocolatée, gelée aux fruits rouges, crèmeux mascarpone	10€
LE PARIS-BLESLE , pâte à choux, crèmeux au citron vert	10€

Prix nets, taxes et services compris

SAS CHARME ET GOURMANDISE au capital de 6000€- Siret 803 178110 00018

Code APE 5510Z TVA Intracommunautaire : FR 22803178110 labougnate.fr