



Michelin 2024



Carte de Printemps 2025

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 (ou fromages)

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

Entrées

LES ASPERGES VERTES OEUF MIMOSA, fricassée de légumes printaniers

LE VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR DUBARRY, gambas rôties et frégola sarde

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

Plats

LE FILET DE BAR cuit à la plancha, embourrée de pommes de terre et jus de viande

LE SUPRÊME DE PINTADE farcie aux champignons, risotto crémeux, émulsion aux morilles

LA CÔTE DE VEAU 300G, fricassée de mousserons et poêlée de petits légumes printaniers

Fromages et/ou Desserts

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

LA POIRE POCHÉE au vin rouge épicé, 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