



Michelin 2025



Carte d'été 2025

Entrées

<i>LE FINANCIER AUX NOIX , mousse au Bleu d'Auvergne, viande des grisons, coulis de poires</i>	<i>12€</i>
<i>LA COROLLE DE TOMATES D'ANTAN, pesto au basilic , roquette et buratta crémeuse</i>	<i>13€</i>
<i>LA MOSAÏQUE DE SAUMON D'ÉLEVAGE ET CABILLAUD, purée et chips de betterave.</i>	<i>13€</i>
<i>LA SALADE FRAÎCHEUR, avocat, agrumes, radis, saumon mariné et crevettes roses, melon</i>	<i>14€</i>
<i>LA TERRINE DE CANARD AU FOIE GRAS DE CANARD, confiture d'oignons</i>	<i>15€</i>

Plats

<i>LA GRANDE SALADE FRAÎCHEUR, avocat, agrumes, saumon, crevettes roses, melon,</i>	<i>22€</i>
<i>LE FILET DE BAR cuit à la plancha, étuvée d'endives à l'orange et jus viande</i>	<i>24€</i>
<i>LA PÊCHE DU JOUR SELON LE MARCHÉ aux girolles, risotto crémeux, sauce safran.</i>	<i>26€</i>
<i>LE TARTARE DE BOEUF assaisonné par nos soins, pommes rissolées, pousses de salade</i>	<i>24€</i>
<i>LE FILET MIGNON DE COCHON soja cuit basse température façon Thaï, pâtes fraîches</i>	<i>26€</i>
<i>LA CÔTE DE VEAU poêlée, jus de veau au romarin, purée de chou-fleur à la vanille</i>	<i>27€</i>
<i>L'ENTRECOTE DE BOEUF 300G, sauce bordelaise, girolles et pommes de terre au Cantal</i>	<i>28€</i>

Fromages et/ou Desserts

<i>LES FROMAGES, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tomme aux Artisous, Chèvre frais</i>	<i>8€</i>
<i>LE MOELLEUX AU CHOCOLAT, coeur coulant à la pistache et crème glacée vanille</i>	<i>8€</i>
<i>LES GLACES ET SORBETS DU MOMENT, Glaces des Alpes</i>	<i>8€</i>
<i>LE PARIS-BLESE, crémeux à l'orange, sauce caramel au pamplemousse rose</i>	<i>10€</i>
<i>LA TARTE SABLÉE CHOCOLATÉE, gelée aux fruits rouges, dôme mascarpone à la verveine</i>	<i>10€</i>

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