

Découverte en dégustation des Saveurs de l'été 2020

Mise en appétit,

Pressé de Foie gras et
Ombre Thymalus des eaux vives de Chanteuges légèrement fumé,
pickles et toast brioché.

Comme un Gaspacho de cresson,
tomates multicolores, beignet de moules et espuma de Chabrirou.

Saumon des eaux vives de Chanteuges servi confit,
tombée de petits pois et pousses de moutarde,
sauce mousseuse à l'aspérule odorante de nos sous-bois.

Une petite Pause

La caille façon ortolan de chez Duplantier: suprême et cuisse,
jus d'un Tajine, abricots rôtis, amandes fraîches, et épeautre façon pilaf.

Pré dessert

Tarte aux fraises et cacahuète, sorbet roquette.

Ce menu vous est proposé à 110€

Le plateau de fromages secs vous sera proposé avec un supplément de 5€.

Odeurs, Couleurs et Saveurs de l'été 2020

Mise en appétit,

Comme un Gaspacho de cresson,
tomates multicolores, beignet de moules et espuma de Chabrirou.

Ou

Tosa-mi de Boeuf,
Bonbon d'huître, houmous de lentille et sorbet cassis.

Saumon des eaux vives de Chanteuges servi confit,
tombée de petits pois et pousses de moutarde,
sauce mousseuse à l'aspérule odorante de nos sous-bois.

La caille façon ortolan de chez Duplantier : suprêmes et cuisses,
jus d'un Tajine, abricots rôtis, amandes fraîches et épeautre façon pilaf.

Ou

Le Cochon Capelin, coquillages, barigoule de girolles du Haut Allier,
pommes grenailles, jus de cochon, condiment framboise et argousier.

Pré dessert

Tarte aux fraises et cacahuète, sorbet roquette

Ou

Ille flottante revisitée :
meringue en deux textures, caramel onctueux, crème glacée vanille.

Ce menu vous est proposé à 78 €

Le plateau de fromages locaux affinés vous sera proposé avec un supplément de 5€.

PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

Pressé de Foie gras et
Ombre Thymalus des eaux vives de Chanteuges légèrement fumé,
pickles et toast brioché.

Daurade Royale,
Sarrasin grillé, sauce Mourtayrol relevée citron.

Filet mignon de veau de lait fermier du marché de Costaros,
tendron braisé au jus, légumes du moment

Pré dessert

Ille flottante revisitée :
meringue en deux textures, caramel onctueux, crème glacée vanille.

Ou

Tarte aux fraises et cacahuète, sorbet roquette.

Ce menu vous est proposé à 68 €

Le plateau de fromages affinés vous sera proposé avec un supplément de 5€.

Ce menu peut vous être proposé pour 58€ du mercredi au vendredi inclus, avec :

Mise en appétit, foie gras, poisson ou viande, dessert