

Odeurs, Couleurs et Saveurs de l'Été 2021

Mise en appétit,

Céviché de Truite d'Ardes-sur-Couze au piment d'Espelette,
condiments avocat et tarama, herbes et beignet de moule au saté.

Ou

Tomate noire de Crimée, sorbet au poivre de Szechuan,
coulis de cresson et espuma de Chabrirou.

Omble Alis servi confit,

Fenouil, huile de verveine et sauce mousseuse à l'aspérule odorante de nos sous-bois.

Pièce noble de boeuf grillée,

queue croustillante, déclinaison de courgettes, jus au vin de Syrah.

Ou

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

Pré dessert

Tout Vanille ,

sauce au chocolat fumé.

Ou

Parfait glacé au grué de cacao,

sorbet de cacao et framboise.

Ce menu vous est proposé à 82 €

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

PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

Pressé de Foie gras et
Ombre Thymalus légèrement fumé, pickles et toast brioché.

Merlu de ligne,
Dans l'esprit d'une barigoule de légumes, sauce Mourtayrol relevée citron.

Suprême de Volaille fermière, et cuisse braisée,
Raviole potagère, crème aux herbes de notre jardin aromatique.

Pré dessert

Tout Vanille,
sauce au chocolat fumé.

Ou

Alliance de Citron et Mélisse,
Fraises fraîches, glace au Miel.

Ce menu vous est proposé à 72 €

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