

Découverte en dégustation des Saveurs de l'Été 2021

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Mise en appétit,

Maquereaux en escabèche,
Mayonnaise au cacao et sucrine façon césar.

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.

Une petite Pause

Pièce noble de boeuf grillée,
queue croustillante, déclinaison de courgettes, jus au vin de Syrah.

Pré dessert

Autour de figue,
parfum de cannelle.

Ce menu vous est proposé à 110€

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

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

Tarte à la framboise,
jasmin et réduction de fraise

Ou

Chou Tonka, Chocolat et Bergamote.

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,

Maquereaux en escabèche,
Mayonnaise au cacao et sucrine façon césar.

Truite Farío,
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

Tarte à la framboise,
jasmin et réduction de fraise
Ou
Autour de figue,
parfum de cannelle.

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, Maquereaux, Poisson ou Viande, Dessert