

« Les saveurs de l'automne en dégustation »

Servis en portions légères pour l'ensemble des convives de la table.

Mise en appétit,

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

Interprétation d'une meurette aux jeunes cèpes rôtis,
Barbajuan de cèpes, tartare d'huître et condiment cacahuète.

Rouget et sa bouille, crumble de noisette,
potirons safranés et salicorne.

une petite pause

La caille façon ortolan de chez Duplantier rôtie sur le bateau :
suprêmes et cuisses, jus double et sauce oseille, quelques giroles du Haut-Allier

Ou

Royale de lièvre de chasse en deux façon, aiguillette de râble,
sauce civet, scorsonères en différentes textures, écume au romarin.

Les fromages affinés.

Variation autour de la pomme et de la noix, coulis manzana citronnelle

Tiramisu interprété par Camille

Ce menu vous est proposé à 110 €

PLAISIR GOURMAND

Mises en appétit,

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

Lieu jaune de ligne,
freekeh, sauce mousseuse légèrement citronnée.

Suprême de canette servi rosé, cuisse braisée au four,
poivre de Voatsiperifery, légumes du moment.

Les fromages affinés

Variation autour de la pomme et de la noix,
coulis manzana citronnelle

Tiramisu interprété par Camille

Ce menu vous est proposé à 68 €

Au déjeuner de mercredi à vendredi inclus :

« petit plaisir » servi à 48 € incluant :

Mise en appétit, foie gras, lieu jaune, assiette de fromages, un dessert au choix

Les premières odeurs, couleurs et saveurs de l'automne 2019

Mise en appétit,

Fine tartelette aux lentilles vertes du Puy,
bataille de légumes cuits et crus, truffe estivarium, sorbet à la truffe.

Ou

Interprétation d'une meurette aux jeunes cèpes rôtis,
Barbajuan de cèpes, tartare d'huître et condiment cacahuète.

—

Rouget et sa bouille, crumble de noisette,
potirons safranés et salicorne.

—

La caille façon ortolan de chez Duplantier rôtie sur le bateau :
suprêmes et cuisses, jus double et sauce oseille, quelques girolles du Haut-Allier.

Ou

Royale de lièvre de chasse en deux façon, aiguillette de râble,
sauce civet, scorsonères en différentes textures, écume au romarin.

Ou

La suggestion de saison du moment.

—

Les fromages affinés.

—

Alliance de la poire et du poivre, glace caramel au beurre salé.

—

Mont blanc acidulé, meringue légère, crème vanillé, sorbet et tuile cassis.

Ce menu vous est proposé à :

83 € avec la caille

90 € avec la Royale de lièvre

