

Menu Affaire

Menu servi uniquement à Midi (sauf les weekend et jours fériés)

25 €

Mise en bouche

Entrée du jour

Plat retour du marché

Accord de dessert du jour

Possibilité de mixer les deux menus suivant vos envies

Menu du marin

32 €

Mise en bouche

*

Emmaillotté d'Asperges vertes Françaises au lard de
Colonnata

Gribiche avec les queues des asperges et aux œufs Bio
ou

Saumon d'Ecosse, label rouge
au thé « Grand Lapsang Suchong »

Mariné et façon Gravlax Purée de haricots verts, Pamplemousse

*

Magret de canard du domaine de la Limagne

Sauce coco et curcuma

ou

Porc fermier d'Auvergne, Label Rouge

Grosse côte, Moutarde ancienne de Charroux (08)

ou

Omble Chevalier

Petits Légumes

*

Si vous le souhaitez, nous vous proposons une sélection de
fromages d'Auvergne (supplément 5 €)

*

Pré-Dessert

*

Accord de dessert de Léo

Végétarien

32 €

Mise en bouche

*

Terrine de légumes du soleil

Coulis de ratatouille

ou

Oeuf cocotte Piperade cuit à table

Crème de poivron, coulis tomate, courgettes Piment d'Espelette

*

Tatin d'Oignons et de chèvre

*

Si vous le souhaitez, nous vous proposons une sélection de
fromages d'Auvergne (supplément 5 €)

*

Pré-Dessert

*

Accord de dessert de Léo

Accord mets et vins
par notre sommelière

2 services 15 €

3 services 20 €

Prix à la carte des menus Marin et Végétarien : Entrée 14€, Plat 22 €, Fromage 7€, Dessert 11€

Tous nos plats sont "maison", et réalisés à partir de produits bruts. Merci de votre compréhension en l'absence d'un produit. Notre pain est confectionné par
Mr Stéphane Pigné, boulangerie des voutes, Orcet, mais cuit dans notre établissement.

Pour accompagner votre repas, nous vous proposons une huile d'Olive Grecque (Mantina e Avia) de la maison : Oliviers & Co, Clermont-Ferrand

Menu Découverte

39 €

5 services

Mise en bouche

*

Foie Gras du Domaine de la Limagne poêlé

Glace au Café rare Kopi Luwak (Java, Indonésie)

ou

Pastilla d'Escargots des Murailles Bio

Maison Chenard (Jumeau, 63)

ou

Oeuf cocotte Bio aux pointes d'Asperges

cuit à table

*

Lotte au safran du Bourbonnais, comme une fideua

(Le Safran de Provençères, 03. Autry-Issards)

Sot l'y laisse de volaille, Gambas, moules, petits légumes

Pan amb tomate

ou

Demi Pigeonneau Royal des Charmilles

Le suprême en juste cuisson, la cuisse et le pilon confit, Canapés des abats au foie gras

*

Si vous le souhaitez, nous vous proposons une sélection de fromages d'Auvergne (supplément 5 €)

*

Pré-Dessert

*

Accord de dessert de Léo

Menu Dégustation

57 €

7 services

Mise en bouche

*

Foie Gras du Domaine de la Limagne poêlé

Glace au Café rare Kopi Luwak (Java, Indonésie)

*

Charivari de Homard

A la façon du moment

*

Filet de veau

Carottes et fenouils au jus

*

Brocciu Corse à la myrte

*

Pré-Dessert

*

Accord de dessert de Léo

*

Accord mets et vins
par notre sommelière

2 services 15 €

3 services 20 €

Prix à la carte des menus découverte & dégustation: Entrée 18 €, Plat 26 €, Fromage 7 €, Dessert 11 €