

## Menu Affaire

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

**25 €**

*Mise en bouche*

\*

*Oeuf **Bio** Florentine*

*Spinards et parmesan*

\*

*Suprême de volaille au chorizo*

\*

*Dessert du jour*

*par notre pâtissière Marie Charlotte Jay*

*(Possibilité de mixer les menus marin et végétarien suivant vos envies)*

## *Menu du marin*

**32 €**

*Mise en bouche*

\*

*ou*

*Oeuf Bio cocotte au Butternut et foie gras*

*ou*

*Maki de Langoustines aux courgettes et aux saveurs citronné*

\*

*Joues du Trappeur*

*Au sirop d'érable et épices canadiennes*

*ou*

*Omble Chevalier au lard de Colonnata*

*Crème de chou-fleur aux amandes*

\*

*Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs par le "Carré Frais", Le Gendre (63)*

**(supplément 5 €)**

\*

*Déclinaison de prune*

*(Prune noire et chantilly à la vieille prune de Souillac)*

\*

*Dessert du moment par Marie Charlotte Jay, notre pâtissière*

*(Possibilité de mixer les menus «marin» et «végétarien» suivant vos envies)*

## *Végétarien*

**32 €**

*Mise en bouche*

\*

*Oeuf **Bio** Florentine*

*Spinards et parmesan*

\*

*Spaghettis de pâtes fraîches maison, aux multiples légumes*

\*

*Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs par le "Carré Frais", Le Cend्रे (63)*

**(supplément 5 €)**

\*

*Pré-Dessert*

\*

*Dessert du moment par Marie Charlotte Jay, notre pâtissière*

*(Possibilité de mixer les menus «Mer» et «Terre» suivant vos envies)*

## *Menu Mer*

**43 €**

*Mises en bouche*

\*

*Petites seiches fraîches Flambées*

*Glace au safran, Vierge de Mangues et Tomates*

\*

*Loup en blaff aux crustacés*

*Pommes vapeurs et petits légumes*

\*

*Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs par le "Carré Frais", Le Cendré (63)*

\*

*Déclinaison de prune*

*(Prune noire et chantilly à la vieille prune de Souillac)*

\*

*La Figue*

*Crème brûlée à la vanille, financier aux amandes, figue cuite en basse température, glace vanille maison*

*ou*

*Le Chocolat*

*Mousse au chocolat à la fève de Tonka, crumble de fruits secs, sauce au caramel, glace au lait*

*(Possibilité de mixer les menus «Mer» et «Terre» suivant vos envies)*

*Menu dégustation : « Terre »*

**43 €**

*Mises en bouche*

\*

*Foie gras mi-cuit à la figue de Barbarie*

*ou*

*Foie gras poêlé, émulsion au citron*

\*

*Le Pigeonneau aux Truffes*

*Sa jardinière de légumes et crème de céleri aux poires*

*ou*

*Millefeuille de Ris de veau aux girolles et jeunes épinards*

*Sauce à l'ail noir et au foie gras*

\*

*Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs par le "Carré Frais", Le Cendré (63)*

\*

*Déclinaison de prune*

*(Prune noire et chantilly à la vieille prune de Souillac)*

\*

*La Figue*

*Crème brûlée à la vanille, financier aux amandes, figue cuite en basse température, glace vanille maison*

*ou*

*Le Chocolat*

*Mousse au chocolat à la fève de Tonka, crumble de fruits secs, sauce au caramel, glace au lait maison*

*Découverte de la Truffe d'Automne d'Auvergne*

*(servis à toute la table)*

**57 €**

*Mise en bouche*

\*

*Crème de Butternut aux truffes*

\*

*Pâtes fraîches maison au Homard et truffes*

\*

*Filet mignon de veau aux Truffes et petits légumes*

\*

*Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs par le "Carré Frais", Le Gendre (63)*

\*

*Déclinaison de prune*

*(Prune noire et chantilly à la vieille prune de Souillac)*

\*

*La Figue*

*Crème brûlée à la vanille, financier aux amandes, figue cuite en basse température, glace vanille maison*  
*ou*

*Le Chocolat*

*Mousse au chocolat à la fève de Tonka, crumble de fruits secs, sauce au caramel, glace au lait*

## Les Oeufs cuits par la technique du flambage

Oeuf **Bio** cocotte au Butternut et foie gras 14 €

Oeuf **Bio** Florentine 14 €

*Epinards et parmesan*

## Les Entrées

Foie gras mi-cuit à la figue de Barbarie 18 €

Foie gras poêlé, émulsion au citron 18 €

Maki de Langoustines, aux saveurs citronnées 18 €

Petites seiches fraîches Flambées 18 €

*Glace au safran, Vierge de Mangues et Tomates*

## Viandes

- Joues de cochon du Trappeur* 24 €  
*Au sirop d'érable et épices canadiennes*  
*Purée de chou-fleur aux amandes*
- Le Pigeonneau aux Truffes* 36 €  
*Sa jardinière de légumes et crème de céleri aux poires*
- Millefeuille de Ris de veau aux girolles et jeunes épinards* 36 €  
*Sauce à l'ail noir et foie gras*

## Poissons

- Loup en blaff aux crustacés* 36 €  
*Pommes vapeurs et petits légumes*
- Omble Chevalier au lard de Colonnata* 24 €  
*Crème de chou-fleur aux amandes*

## Végétarien

- Spaghettis de pâtes fraîches aux multiples légumes* 20 €



## Les Fromages

*Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs par le "Carré Frais", Le Cend्रे (63) 10 €*

## Les Desserts « Maison » par notre pâtissière Marie Charlotte Jay

*Le Chocolat 11 €*

*Mousse au chocolat à la fève de Tonka, crumble de fruits secs, sauce au caramel, fruits rouges, glace au lait*

*La Figue 11 €*

*Crème brûlée à la vanille, financier aux amandes, figue cuite en basse température, glace vanille maison*