

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