

*Menu retour du marché*

*Menu servi uniquement à Midi*

*(sauf les weekend et jours fériés)*

**25 €**

*Mise en bouche*

\*

*Entrée*

\*

*Plat*

\*

*Dessert du jour*

*(Possibilité de mixer les menus **BABORD** et **TRIBORD** suivant vos envies)*

## **Bâbord**

32 €

*Mise en bouche*

---

*L'Oeuf **Bio** cocotte aux lentilles du puy et au lard fumé*

---

*Suprême de volaille fermière rôti*

*Crème de petits pois, petits légumes*

*ou*

*Le Merlu*

*Huile d'Olive de Crète aromatisée au Sumac*

*Crème de patates douces, petits légumes*

---

*Compotée de pommes aux marron sous sa chantilly*

---

*Grand pavois de Desserts par Marie-Charlotte Jay, notre chef pâtissier*

*(Possibilité de mixer les menus **BABORD** et **TRIBORD** suivant vos envies)*

## **Tribord**

32 €

*Mise en bouche*

---

*Oeuf **Bio**, cocotte*

*Purée d'artichauts et crème de Champignons*

---

*Petits légumes farcis à la brousse*

*Semoule moyenne*

---

*Compotée de pommes aux marrons sous sa chantilly*

---

*Farandole de Desserts du moment par Marie-Charlotte Jay, notre chef pâtissier*

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

*Menu dégustation : «Terre»*

**46 €**

*Mises en bouche*

---

*Foie gras mi cuit, sorbet au raisin et Vin de paille de Boudes*

*ou*

*Escargots de Bourgogne rôtis dans une crème de potimarron et foie gras poêlé*

*Lard de Colonnata et noisettes*

---

*Filet de bœuf et légumes en pot au feu*

*Sauce aux herbes fines*

---

*Cantal vieux et sa gelée de poire au poivre Timut*

*ou*

*Le fromage blanc, crème et miel*

---

*Compotée de pommes aux marrons sous sa chantilly*

---

*Farandole de Desserts du moment par Marie-Charlotte Jay, notre chef pâtissier*

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

*Menu dégustation : Mer*

46 €

*Mises en bouche*

---

*Saumon Label Rouge d'Ecosse, façon gravlax à la Pomme et au Calvados*

*Crème de brocolis au citron vert*

*ou*

*Saint-Jacques des côtes Française rôties*

*Sauce à l'ail noir de Billom*

---

*Le bar sauvage de nos côtes*

*Grosses pâtes farcies aux homards et Petits légumes*

---

*Cantal vieux et sa gelée de poire au poivre Timut*

*ou*

*Le fromage blanc, crème et miel*

---

*Compotée de pommes aux marron sous sa chantilly*

---

*Grand pavois de Desserts par Marie-Charlotte Jay, notre chef pâtissier*

*Menu toit pour toi*

58 €

*Mises en bouche*

---

*Foie gras de la Limagne poêlé, épices au cacao, sorbet au raisins*

---

*Homard et ses artichauts en barigoule*

---

*Le bar sauvage en juste cuisson*

---

*Cantal vieux et sa gelée de poire au poivre Timut*

*ou*

*Le fromage blanc, crème et miel*

---

*Compotée de pommes aux marron sous sa chantilly*

---

*Grand pavois de Desserts par Marie-Charlotte Jay, notre chef pâtissier*

*Notre Carte*

## Les Oeuf cuits par la technique du flambage

<i>Oeuf <b>Bio</b>, cocotte, purée d'artichauts et Champignons</i>	12 €
<i>Oeuf <b>Bio</b>, cocotte aux lentilles du puy et au lard fumé</i>	12 €

## Les Entrées

<i>Foie gras de la Limagne poêlé, épices au cacao, sorbet au raisins</i>	18 €
<i>Foie gras mi cuit, sorbet au raisin et Vin de paille de Boudes</i>	18 €
<i>Escargots de Bourgogne dans une crème de potimarron et variantes rôties</i>	18 €
<i>Saint-Jacques des côtes Française rôties</i>	18 €
<i>Sauce à l'ail noir de Billom</i>	
<i>Saumon <b>LR</b> d'Ecosse, façon gravlax à la Pomme et au Calbados</i>	18 €
<i>Crème de brocolis au citron vert</i>	
<i>Homard et ses artichauts en barigoule</i>	32 €

## Plats

<i>Suprême de volaille fermière rôti</i>	20 €
<i>Crème de petits pois, petits légumes</i>	
<i>Filet de bœuf et légumes en pot au feu</i>	32 €
<i>Sauce aux herbes fines</i>	

## Poissons

<i>Le bar sauvage de nos côtes</i>	32 €
<i>Grosses pâtes farcies aux homards et Petits légumes</i>	
<i>Le Merlu</i>	20 €
<i>Huile d'Olive de Crète aromatisée au Sumac</i>	
<i>Crème de patates douces, petits légumes</i>	

## Végétarien

<i>Petits légumes farcis à la brousse</i>	20 €
<i>Semoule moyenne</i>	

*Les Fromages*

*Cantal et sa gelée de poire au poivre Timut* 6 €

*Le fromage blanc, crème et miel* 6 €

*Les Desserts par Marie Charlotte*

*Grand pavois de Desserts* 11 €