

*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)*

## **Tribord**

32 €

*Mise en bouche*

---

*Oeuf **Bio**, cocotte au curcuma*

---

*Petits légumes farcis au bruccio Corse*

*Semoule moyenne*

*ou*

*Aïoli du bosco*

---

*Compotée de pêches sous sa chantilly au thé*

---

*Les Desserts par Marie-Charlotte Jay, notre chef pâtissier*

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

## **Bâbord**

32 €

*Mise en bouche*

---

*Pressé de légumes printaniers*

*Sauces vierges au petit diable*

---

*Le Pigeonneau rôti*

*Crème de petits pois aux cachoux, petits légumes*

---

*Compotée de pêches sous sa chantilly au thé*

---

*Les Desserts par Marie-Charlotte Jay, notre chef pâtissier*

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

*Menu dégustation : «Terre»*

**46 €**

*Mise en bouche*

---

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

*ou*

*Oeuf **Bio**, cocotte aux truffes d'été d'Auvergne*

---

*Makis d'épaule d'agneau de 7 heures*

*Semoule et légumes du soleil*

*ou*

*Filet Mignon de Veau sauce au citron*

*Riz Vénéré*

---

*Cantal vieux, griottes et cerises*

*ou*

*Le fromage blanc, crème et miel*

---

*Compotée de pêches sous sa chantilly au thé*

---

*Les Desserts par Marie-Charlotte Jay, notre chef pâtissier*

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

*Menu dégustation : Mer*

**46 €**

*Mise en bouche*

---

*Langoustines et maquereaux grillés*

*Compotée d'oignons rouges et purée de fèves au cumin  
sorbet au safran*

---

*Le turbot aux Truffes d'été d'Auvergne*

*Petits légumes du soleil*

---

*Cantal vieux, purée de griottes et cerises*

*ou*

*Le fromage blanc, crème et miel*

---

*Compotée de pêches sous sa chantilly au thé*

---

*Les Desserts par Marie-Charlotte Jay, notre chef pâtissier*

*Menu toit pour toi*

**58 €**

*Mise en bouche*

---

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

---

*Le turbot aux Truffes d'été d'Auvergne*  
*Petits légumes du soleil*

---

*Filet Mignon de Veau sauce au citron*  
*Riz Vénéré*

---

*Cantal vieux, purée de griottes et cerises*  
*ou*  
*Le fromage blanc, crème et miel*

---

*Compotée de pêches sous sa chantilly au thé*

---

*Les Desserts par Marie-Charlotte Jay, notre chef pâtissier*

*Notre Carte*

## Les Oeuf cuits par la technique du flambage

<i>Oeuf Bio, cocotte au curcuma</i>	12 €
<i>Oeuf Bio, cocotte aux truffes d'été d'Auvergne</i>	18 €

## Les Entrées

<i>Foie gras de la Limagne poêlé, épices au cacao</i>	18 €
<i>Sorbet au raisins</i>	
<i>Bressé de légumes printaniers</i>	14 €
<i>Sauces vierges au petit diable</i>	
<i>Langoustines et maquereaux grillés</i>	18 €
<i>Compotée d'oignons rouges et purée de fèves au cumin</i>	
<i>sorbet au safran</i>	



## Plats

<i>Le Pigeonneau rôti</i>	22 €
<i>Crème de petits pois aux cachoux, petits légumes</i>	
<i>Makis d'épaule d'agneau de 7 heures</i>	32 €
<i>Semoule et légumes du soleil</i>	
<i>Filet Mignon de Veau sauce au citron</i>	32 €
<i>Riz Vénéré</i>	

## Poissons

<i>Le turbot aux Truffes d'été d'Auvergne</i>	32 €
<i>Petits légumes du soleil, fenouils au citron</i>	
<i>Aioli du bosco</i>	22 €

## Végétarien

<i>Petits légumes farcis au bruccio Corse</i>	22 €
<i>Semoule moyenne</i>	

*Les Fromages*

*Cantal vieux, purée de griottes et cerises* 6 €

*Le fromage blanc, crème et miel* 6 €

*Les Desserts par Marie Charlotte*

*Les Desserts* 11 €