



Menu du Jour :

Selon le Marché & l'Humeur du Chef ! Nous vous proposons des plats qui sont annoncés « à la Voix ». (Du Mardi au Vendredi midi)

20€: Entrée+Plat ou Plat+Dessert // **22€:** Entrée+Plat+Dessert

To Share :

- Nuggets de ris de veau marinés au lait ribot, & crème crue aux œufs de truite. 14€

Entrées :

- Ravioli snacké de lapin confit au citron et romarin, marinière de coques et palourdes, écume de coquillages & jus parfumé au Noilly-Prat. 16€
- Millefeuille de céleri boule confit en croûte de sarrasin, copeaux de foie gras, lait de poule avoine & huile de noisette du Moulin de Vensat. 16€
- Tarte croustillante de langoustines marinées, caviar de lentilles vertes de Moissat, fine gelée de crustacés, yaourt fumé & huile de tagete. 18€ (4€ Supp. Dîner)

Plats :

- Tranche épaisse de carré de cochon fermier d'Auvergne confit et rôti, pain d'épaule au foin, chou pointu, condiment pomme-genièvre & jus grassouillet. 26€
- Le coffre de pintade fermière des Volailles d'Alice, Gyoza d'abats et cuisse, persil racine rôti & jus parfumé à l'ail noir. 27€
- Farce fine de Brochet soufflée, textures de champignons des sous bois, & espuma de beurre noisette de cèpes. 26€
- La pêche du jour selon l'arrivage... 28€

Nos Fromages Fermiers... :

- Sélection de fromages du moment : 14€

Douceurs :

- Baba...rhum-raisin...glace vanille. 12€
- Millefeuille caramélisé de pomme granny, crémeux coco, & sorbet granny tagete. 12€
- Opéra au chocolat Bassam 69% de la chocolaterie Weiss, insert poire parfumé à la cardamone verte, & crème glacée au praliné de noisette. 12€

- **Menu Dîner:** *entrée, plat, douceur*, 36€ // **Menu Dîner Végétarien:** 32€

- Accord mets et vins, 3 séquences en 8cl à 19€, ou avec une bulle en apéritif à 28€

- **Menu les yeux fermés 4 instants:** 58€ // **Menu les yeux fermés Végétarien:** 52€

- Accord mets et vins, 4 séquences en 6cl à 22€, ou avec une bulle en apéritif à 31€