

# BISTRONOMIE & VINS CHOISIS



## Entrées

Gravlax de Truites des Monts d'Aubrac infusé à la liqueur de sapinette de la Maison 16,  
buns à la farine d'épeautre, condiment radis Raifort, pickles de navet,  
& houmous parfumé à la coriandre. 16€

•  
Œuf confit à 63°C du Clos Mally façon meurette,  
crémeux de champignons, champignons de paris boutons,  
poitrine fumée, tuile de pain de campagne,  
& oignons rouge pickles. 16€

•  
Huître creuse Fine de Clair N°2 Marennes d'Oléron pochée,  
velouté de mâche, effeuillage de choux de Bruxelles, bonite séchée  
& pickles de salicorne. 16€

## Plats

Suprême de poulette des volailles d'Alice en dodine,  
mousseline de volaille, anguille fumée,  
cappelletti au crémeux de butternut, éclats de châtaignes, jus de volaille,  
&, hollandaise au thé bancha. 26€

•  
Ribs de Bœuf Charolais de l'Allier confits au miel, paprika fumé, coriandre et grillés,  
frites de manioc & sauce BBQ. 26€

•  
Dos de Skrei demi-sel rôti,  
acras, pomme Anna,  
& bouillabaisse parfumée au « Papastis » de la Maison Liqueur 16. 26€

•  
Saint-Jacques des côtes bretonnes rôties,  
poireaux confits, sponge cake de cresson, tuile dentelle à l'huile de noisette,  
& beurre blanc citronné. 28€ (supp. menu 4€)

## Fromages

Notre sélection de Fromages. 14€

## Desserts

Tartelette chocolat Ébene 72% de la maison Weiss,  
spoom café, grué de cacao caramélisé,  
& crème glacée moka. 10€

•  
Opéra exotique et chocolat caramelatte de la maison Weiss,  
Gel mangue-passion parfumé au rhum brun,  
& crème glacée fromage blanc. 10€

•  
Brioche perdue,  
caramel beurre salé, noix de pécan caramélisées,  
& glace biscuitée. 10€

---

## MENU A 39€

Entrée, Plat et Dessert

•  
Menu végétarien : 36€

<b>MENU DEGUSTATION</b> Choix établi par nos soins Entrée, Poisson, Viande, Pré-dessert et Dessert <b>62€</b>
---