

BISTRONOMIE & VINS CHOISIS



Entrées

Tartelette de lapin,
Chutney aux graines de moutarde, échalottes confites, coques,
& émulsion marinère. 18€

Poulpe snacké,
houmous de pois chiches au sésame, nouilles chinoises assaisonnées au miso,
& texture de mûres. 18€

Berlingot de tomme de montage à l'ail des ours,
bouillon au ras el-hanout, fricassée de girolles,
& émulsion parfumée au thé vert Oolong. 18€

Plats

Pigeon du Poitou cuit sur le coffre,
textures de chou rouge, croquettes de cuisses de pigeon, pickles de myrtilles,
& jus parfumé au Sambucus de la Maison Alosya. 27€

Poitrine de porc du Bourbonnais farci à la salsa verde,
espuma de pommes de terre infusées au foin, poireaux à la flamme, pistaches,
& jus grassouillet. 27€

Pain de sandre,
pickles, crémeux, chips de céleri, croutons,
& sauce grenobloise aux citrons confits. 27€

Pêche du jour selon arrivage. 30€ (4€ supp. Menu)

Fromages

Notre sélection de fromages affinés. 14€ (9€ supp. Menu)

Buratta crémeuse fior di latte, gel de poivrons, pickles de fruits rouges, amandes torréfiées & meclun. 14€

Desserts

Sablé châtaigne,
figues fraîches et confit au mélilot, crémeux praliné-graines de courge,
& glace au miel d'Auvergne. 10€

Biscuit Creusois,
spoom chocolat « Tevenn » 36% de la maison Weiss,
mirabelles comme une pâte de fruits parfumée aux clou de girofle et son gel,
& glace mascarpone vanillée. 10€

Pim's
mangue, biscuit cuillère, crémeux chocolat et enrobage « MBO » 71% de la Maison Weiss, streusel cacao, gel exotique,
& sorbet mangue-tonka. 10€

MENU A 43€

Entrée, Plat et Dessert

Menu végétarien : 39€

MENU DEGUSTATION Choix établi par nos soins

Entrée, Poisson, Viande, Pré-dessert et Dessert

64€