

MENU

tout Bon tout Maison

ENTRÉES

Fegato

Foies de volaille en terrine onctueuse maison, pickles d'oignon rouge et tartine craquante, câpres
10 €

Caviar de lentilles « béluga » sur blini 🍷

Dodu blini sarrasin maison, lentilles au miso, fenouil et orange, yaourt grec citronné, pignons de pin
9,50 €

Haddock J.C David en pétales nacrées

Houmous de haricots blancs, endives gourmandes
12 €

L'Oeuf mayo

Oeufs parfaitement cuits, mayonnaise verte aux herbes, pluie de petits croûtons dorés
7 €

PLATS

Boeuf de 7 heures en recette du jour

Mitonné chaque jour avec amour par votre Chef Olivier ; demandez à votre serveur !

18 €

Cocotte comme une bouillabaisse

Une bisque de homard maison, poisson du jour et moules Morisseau, pommes de terre grenaille et bien sûr rouille bien safranée !

21 €

Suprême de pintade rôti

Une volaille fermière, petits légumes glacés, grenailles, sauce crémée aux cèpes séchés

19 €

Butternut rôtie hasselback 🍷

petits champignons de Paris, éclats de châtaigne, avec une délicieuse burrata Terra Candido, dukkah

19 €

Aubrac « décadent »

180 g de haché de boeuf Aubrac, truffé de fromage fermier fondant et de pépites de bacon, frites maison, sauce jerk

19.50 €

Poulet croustillant, frites de panisse

Un filet de poulet fermier croustillant, frites de pois chiche, tombée de légumes verts

19 €

Broche de cochon

Du Cochon du Perche comme un Gyros, pita artisanale, tzatziki

19 €

Côte de boeuf à partager

1,2 kg de Viande française de Salers
Frites maison, salade verte, beurre maître d'hôtel

89 €

DÎNER LE SOIR

DESSERTS

Une feuille

Crème très vanillée, praliné maison, noisettes croquantes, arlettes craquantes

9,50 €

Mont Blanc du Chai

Un coeur myrtille, meringue et marrons vanillés

9,50 €

Tatin gavotte

Pommes et poires longuement confites, une gavotte croustillante

9,50 €

Fondant basque au chocolat Valrhona

Fraîcheur et gourmandise

9,50 €

3 fromages à l'assiette

Saint Nectaire, Laguiole, Bleu des Causses

9,50 €