

## **LES ENTREES:**





Oeufs fermiers Extra Frais de l'élevage Laporte (Cantal 15), Mayonnaise Maison à la moutarde à l'ancienne, touche d'huile de Sésame Grillé de l'huilerie de Lapalisse (03)

Conseil Vin: AOP Bordeaux Blanc, Chateau Haut Philippon: 2,90€ le Verre



#### Velouté de Potimarron, Noisettes Torréfiées 3,90€

Velouté de potimarron maison, Noisettes Torréfiées, croutons à l'Ail Conseil Vin : AOP Cotes d'Auvergne Chardonnay : La 809 : 6€ le Verre



# Cromesquis d'Andouillette, Coeur coulant au Saint

Nectaire 4,90€

Andouillette émincée, echalotte, Crème, roulée en cromesquis, pannée, insert coulant au saint Nectaire.

Conseil Vin : AOP Terrasses du Larzac, Chemin d'après : 5,90€ le Verre



#### Cromesquis de Canard Effiloché, Coeur Fondant au

Bleu d'Auvergne 5,90€

Viande de Canard confite, effilochée et roulée en cromesquis, insert fondant au bleu d'Auvergne, panure croustillante, Salade, Vinaigre Balsamique..

Conseil Vin: Cote du Forez Verdier Logel, Gamay : 4,90€ le Verre



## 

#### Les Escargots à la Crème d'Ail 5,90€

6 Escargots maison Sabarot (43) rôtis au beurre fermier de Baratte (19), crème d'ail, persil, croutons à l'huile d'olive.

Conseil Vin : Bourgone Chardonnay "Cotes Salines" Domaine Gueguen : 4,90€ le Verre



#### Crème de Girolles, Chips de Lard, Jaune d'Oeuf

**Confit** 6,90€

岩

Crèmeux de Girolles, Jaune d'Oeuf Confit à 65°, Chips de Lard Fumé.

Conseil Vin : Bourgogne Aligoté Domaine Gueguen : 4,90€ Le Verre.





## **LES PLATS:**





Saucisse de Porc Fermier d'Auvergne, Jus de Viande Maison Miel et Thym, Purée au Beurre de Baratte (19)

Conseil Vin: Cotes du Forez Domaine Verdier Logel Gamay : 4,90€ le Verre



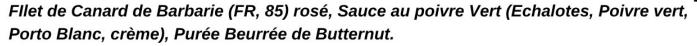
#### <u>Tête de Veau Gribiche, Légumes au Bouillon 11,90€</u>

Tête de Veau cuite lentement au Bouillon, sauce Gribiche, carottes, pommes de Terre et poireaux au bouillon.

Conseil Vin: AOP Chablis Blanc Domaine Gueguen: 6,90€ le Verre



## <u>Filet de Canard de Barbarie Sauce au poivre Vert,</u> <u>Crémeux de Butternut 12,90€</u>



Conseil Vin : AOP Cotes du Rhone Villages Sainte Cécile, Domaine Aubert : 2,90€ le Verre



## Onglet de Veau Sauce Morilles, Frites Fraiches Maison 13,90€

Onglet de Veau (UE) rosé en basse Température, Sauce Morilles (Morilles, Crème, Echalottes, Vin Blanc), Frites Fraiches Maison.

Conseil Vin: AOP Pic Saint Loup Galets du Soleil : 4,90€ le Verre



#### Faux Filet, Frites Fraiches Maison, Sauce au Bleu 14,90€

Faux filet Boeuf (Origine France) environ 250g, Frites Fraiches, Sauce au Bleu

 $\ominus$ 

Conseil Vin: Chateau Puy Castera, Saint Estephe : 7,90€ le Verre



## Noix de Joue de Boeuf à la Bourguignone, Tagliatelles Fraiches 15,90€

Noix de joue de bœuf Français confite au vin rouge, Tagliatelles Fraiches.

Conseil Vin : AOP Terrasses du Larzac, Chemin d'après : 5,90€ le Verre







## **LES FROMAGES:**

#### L'Assiette de Fromages Bougnat du Moment 6,90€

Notre Sélection de Fromages d'Auvergne du Moment.

#### **LES DESSERTS:**

#### Panna Cotta à la crème de Marron 3,50€

台

Panna Cotta à la gousse de Vanille Naturelle Maison, Crème de Marron.



Riz au Lait, Noix de Cajou croustillantes 4,50€

Riz Rond au Lait et à la crème, gousse de Vanille naturelle, Noix de Cajou croustillantes



**Tarte Chocolat** 4,90€

Tarte fondante au chocolat



## MENU P'TIT BOUGNAT: 9 €

Sirop à l'eau au Choix

1/2 Saucisse de cochon d'Auvergne Label Rouge, Frites Fraiches ou Purée Beurrée au Beurre de Baratte

Ou

Jambon Blanc de Porc Fermier, Frites Fraiches ou Purée Beurrée au Beurre de Baratte

Riz au Lait à la Vanille Naturelle
Ou
Tarte Chocolat



