

LES ENTREES:

L'Oeuf Mayo du Bouillon 2,90€



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 : Bourgogne Chardonnay "Cotes Salines" Domaine Gueguen : 4,90€ le Verre



Crème de Girolles, Chips de Lard, Jaune d'Oeuf Confit 6,90€



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:

Saucisses d'Auvergne / Purée Beurrée / Jus Viande Miel et Thym 9,90€



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



Tête de Veau Gribiche, Légumes au Bouillon 11,90€

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



Filet de Canard de Barbarie Sauce au poivre Vert, Crémeux de Butternut 12,90€



Filet de Canard de Barbarie (FR, 85) rosé, Sauce au poivre Vert (Echalotes, Poivre vert, Porto Blanc, crème), Purée Beurrée de Butternut.

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

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€

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