

Menu Bistrot 28€

Mars 2020

Entrées au Choix

Pâté en croute maison, foies de volaille confits, poivre vert et pickles

ou

Panna cotta de fenouil, truite fumée, noix et pomme granny

Plats au choix

Anneaux d'encornets, quinoa, brocolis, beurre monté à l'estragon

ou

Cuisse de canette fermière fondante, lentilles vertes du Puy en Velay au poivre de Séchuan, huile de chorizo

Desserts au choix

Pamplemousse en biscuit et confit, mousse et glace vanille

ou

Marmelade avocat-ananas-huile d'olive, chips d'ananas et sorbet citron vert

Menu d'à Côté 35€

Mars 2020

Entrées au Choix

Escalope de foie-gras grillée, haricot coco en différentes textures, nougatine noisette

ou

Oeuf parfait Bio, chou farci au crabe, émulsion combava

Plats au choix

Faux filet fleur d'Aubrac, riz crémeux aux champignons, shiitake et jus à l'ail noir

ou

Filet de Skreï, gnocchi à l'encre de seiche, crumble au curry

Desserts au choix

Compote de mangue-passion coriandre, meringue et blanc manger et sorbet mangue

ou

Sablé breton cacao, mousse chocolat blanc, wasabi, glace chocolat

ou

Assiette de Fromages d'Auvergne et d'ailleurs

Merci de nous indiquer toutes allergies ou contraintes alimentaires lors de la prise de commande

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque)



Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.

Prix net, service compris

Menu Bistrot 28€

Décembre 2019

Entrées au Choix

Oeuf parfait Bio, bouillon de bœuf,
rutabaga et betterave

ou

Crevettes fumées, mousse de choux-
fleurs, pistache, radis et combava

Plats au choix

Porcelet de l'Aveyron rôti, houmous, pâte
de coing et jus à l'ail noir

ou

Poulpe fondant, légumes racines, fregola
et émulsion wakamé

Desserts au choix

Financier coco, mousse passion et glace
coco

ou

Mousse de carotte et celeri caramélisé,
sorbet mandarine

Menu d'à Côté 35€

Décembre 2019

Entrées au Choix

Foie-gras mi-cuit au piment fumé et
chutney à la mangue

ou

Huitres Bretonnes pochées la Bière
blanche des Sagnes, poireaux, endives et
lard fumé

Plats au choix

Filet de Boeuf de Lozère, gâteau de
pomme de terre, jus poivre aux aïelles

ou

Volaille femière de l'Allier en 2 façons,
langoustine, épautre et jus de volaille-
crustacé

Desserts au choix

Bûche chocolat coeur caramel beurre salé
et sa glace stracciatella

ou

Tropézienne du Bistrot à la vanille et poire,
sorbet poire

ou

Assiette de Fromages d'Auvergne et
d'ailleurs

Merci de nous indiquer toutes allergies ou contraintes alimentaires lors de la prise de commande

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque)



Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.

Prix net, service compris