

LES FROMAGES :

L'Assiette de Fromages Bougnat du Moment 5,90€

Notre sélection de Fromages d'Auvergne du Moment.

LES DESSERTS :

Riz au Lait, Noix de Cajou Caramélisées 3,90€

Riz Rond au Lait et à la crème, gousse de Vanille naturelle, noix de cajou sans sel caramélisées.



Pana Cotta Pistache 3,50€

Pana cotta Maison surmonté d'une Crème de Pistache.



Poire Pochée, Sauce Chocolat, Eclat de Crumble 4,90€

1/2 poire pochée dans un sirop vanillé, sauce chocolat crémée, morceaux de crumble dorés.

MENU P'TIT BOUGNAT : 9€

Sirop à l'eau au Choix

*Saucisse de cochon d'Auvergne Label Rouge, Frites Fraîches ou Purée
Beurrée au Beurre de Baratte*

Ou

*Jambon Blanc de porc fermier Label rouge, Frites Fraîches ou Purée
Beurrée au Beurre de Baratte*

Riz au Lait à la Vanille Naturelle

Ou

1/2 Poire Pochée, sauce Chocolat

LES PLATS:

Mignon de Porc Sauce Morilles, Frites 9,90€

Filet Mignon de Porc Cuisson Basse TC, Sauce Crème, Morilles, Vin Blanc, Frites Fraîches Maison.

Conseil du Sommelier : AOP Bordeaux Rouge, Chateau Haut Philippon : 2,90€ le Verre



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

Tête de Veau cuite lentement au Bouillon, sauce Grébiche, carottes, Pommes de Terre et poireaux au bouillon.

Conseil du Sommelier : AOP Chablis Domaine Gueguen : 6,90€ le Verre



Poitrine de Cochon Confite, Crémeux de Patates Douces, Noisettes Torréfiées 12,90€

Poitrine de Cochon fermier d'Auvergne label rouge confite au miel et épices, crème de patates douces au beurre de baratte (19), noisettes torréfiées, jus réduit

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



Noix de Joue de Boeuf à la Bourguignonne, Purée Beurrée 13,90€

Noix de joue de bœuf Français confite au vin rouge, purée de pommes de Terre au beurre de baratte (19).

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



Noix d'Entrecôte, Frites Fraîches, Sauce au Bleu 16,90€

Noix d'Entrecôte Simmentalil ou Hereford ou Limousine origine France ou Irlande (environ 250g), frites fraîches maison, sauce au bleu d'Auvergne.

Conseil du Sommelier : AOP Saint Estèphe Château Puy Castera : 7,90€ le Verre

LES ENTREES:

L'Oeuf Mayo Bougnat 2,90€



Oeufs fermiers Extra Frais de l'élevage Laporte (Cantal 15), Mayonnaise Maison à la moutarde à l'ancienne.

Conseil du Sommelier : AOP Entre 2 mers, Chateau Haut Philippon : 2,90€ le Verre



Pain de Thon, Crème d'Echalotte Citronnée 3,90€



Thon Entier, Mozzarella, Crème Fraîche, Piment d'Espelette et crème d'échalotte au citron.

Conseil du Sommelier : AOP Saint Pourçain Blanc domaine Pétillat : 3,90€ le Verre



Cromesquis de Queue de Cochon, Coeur Fondant au Bleu d'Auvergne 4,90€



Queue de Cochon d'Auvergne label rouge cuite lentement au bouillon, roulée en cromesquis, insert fondant au bleu d'Auvergne (63), panure croustillante, vinaigre balsamique..

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

