

Au Fil Des Saisons



MENU 38€ : entrée + plat + fromage ou dessert

MENU 43€ : entrée + plat + fromage + dessert

ENTRÉES :

-Île flottante safran-courgette, tomates confites, crumble au curry noir, huile marinée au basilic. 18,00€

-Samosa de thon rouge frais au sésame, houmous et condiments cacahuètes. 19,00€

-Carpaccio de jambon de cochon cuit par nos soins, mayonnaise légère aux herbes, radis, petits pois, vieux Cantal. 18,00€

PLATS :

-Poisson selon arrivage, espuma de poivron jaune-thym-citron, tian à la provençale, timbale de riz. 26,50€

-Tournedos de canard du « Domaine de Limagne », servi rosé, réduction de griotte, méli-mélo de légumes primeurs à l'estragon. 26,50€

-Escalope de veau farcie aux fèves, jus court à la sauge, pommes de terre grenailles lardées et rouelles d'échalotes rôties. 26,50€

FROMAGES :

-Terrine fromagère du Chef et sa gelée de vin rouge vanillée à la badiane. 8,50€

-Saint nectaire fermier affiné sur paille et sa gelée de vin rouge vanillé à la badiane. 8,50€

-Fromage blanc de chèvre « maison Loquet ». 7,50€

DESSERTS :

-Quartiers de nectarines confites, triangles nantais, panna cotta lactée au chocolat blanc vanillé, glace myrtille, tuile croquante aux amandes. 11,50€

-Volcan mousse au thé matcha, coeur framboise, biscuit mirliton, siphon mascarpone, croustillant praliné aux pignons de pin. 11,50€

