

LES ENTREES:

L'Oeuf Mayo du Bouillon 2,90€



Oeufs durs, 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



La Soupe à l'Oignon Gratinée au Cantal 4,90€

Soupe à l'oignon gratinée au Cantal Tranche de Pain grillée.



Conseil Vin : AOP Saint Pourcain Blanc, Petillat Jean Louis: 4,90€ 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, crème d'ail maison, persil, croutons à l'huile d'olive.



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



Saumon Gravlax Maison, Crème d'aneth et Echalotte Citronnée 6,90€



Saumon de Norvège Gravlax maison à la baie rose de Sichuan, crème échalotte, citron, Aneth.

Conseil Vin : Cotes de Provence Rosé les Vignerons de Grimaud : 6,90€ le Verre



Foie Gras Mi Cuit au Maury et Miel Truffé, Toast Pain d'épices, Confit d'Oignon Maison 7,90€



Foie Gras Mi Cuit Maison au vin Maury et au miel Truffé, Pain d'épices toasté, Confit de Figues

Conseil Vin : Cotes de Gascogne Uby Sec COlombard Sauvignon : 3,90€ Le Verre.

LES PLATS:

Parmentier de Boudin Noir et compotée de pommes

Jus de Viande Miel et Thym 9,90€



Chair de Boudin Noir aux Oignons, compotée de Pommes, Purée Beurrée, Chapelure, Jus de Veau à base de notre Bouillon de tête de Veau, Miel et Thym.

Conseil Vin: Cotes du Forez Domaine Verdier Logel Gamay : 5,90€ le Verre

Tête de Veau Gribiche, Légumes au Bouillon 12,90€



Tête de Veau cuite lentement au Bouillon, sauce Gribiche, légumes du Bouillon

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

Hampe de Boeuf, Sauce poivre, Frites Fraiches 12,90€



Hampe de Boeuf (UE), Sauce Poivre vert Maison, Frites Fraiches Maison.

Conseil Vin : AOP Cotes du Rhone Villages Sainte Cécile, Domaine Aubert : 3,90€ le Verre

Onglet de Veau Sauce Bleu, Frites Fraiches

Maison 13,90€



Onglet de Veau (UE) rosé en basse Température, Sauce Bleu d'Auvergne, Frites Fraiches Maison.

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

Aile de Raie, Crème Citron/Capres, Fondue de Poireaux

14,90€



Aile de Raie, crème de citron et capres, fondue de poireaux moutardée.

Conseil Vin : AOP Bourgogne Chardonnay domaine Gueguen : 4,90€ le Verre

Suprême de Chapon farci, Sauce Foie Gras, purée de pomme de terre truffée. 16,90€



Suprême de chapon (UE) en ballotine, Farce fine Veau/Porc/Marron/Cèpes, Sauce Foie Gras, purée de pomme de Terre à l'huile truffée.

Conseil Vin: Lalande de Pomerol 2019 : 8,90€ le Verre

Ris de Veau rotis au Beurre, Sauce Morilles,

Frites Fraiches Maison 17,90€



Emincé de ris de Veau (UE) au Beurre, Sauce Morilles (Morilles, Crème, Echalottes, Vin Blanc), Frites Fraiches maison.

Conseil Vin : AOP Terrasses du Larzac, Chemin d'après : 6,90€ le Verre

LES FROMAGES :

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

Notre Sélection de Fromages d'Auvergne du Moment.

LES DESSERTS :

Mousse au Chocolat Maison 4,50€

Mousse au Chocolat Noir à 55% Maison



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

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



Tarte Normande, Caramel au Beurre Salé 4,90€

Tarte aux oeufs et à la pomme, nappée d'un caramel au Beurre Salé.



MENU P'TIT BOUGNAT : 9 €

Sirop à l'eau au Choix

Suprême de Poulet (Fr), Frites Fraîches ou Tagliatelles Fraîches
Ou

Jambon Blanc de Porc Fermier, Frites Fraîches ou Tagliatelles Fraîches

Riz au Lait à la Vanille Naturelle

Ou

Mousse au Chocolat