



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, triangle 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€

