

# LES ENTREES:

## L'Oeuf Mayo du Bouillon, Oignons Frits 2,90€

Conseil Vin : AOP Bordeaux Blanc, Chateau Haut Philippon : 2,90€ le Verre



## Soupe de Melon, Basilic, Citron Vert 3,90€

Conseil Vin : AOP Cotes de Provence Rosé "Les Vignerons de Grimaux" : 6,90€ le Verre



## Les 6 Escargots Maison Sabarot (43) à la Crème d'ail, Croutons Croustillants 4,90€

Conseil Vin: Bourgogne Chardonnay Cotes Salines : 6,90€ le Verre



## Cassolette de Ris d'Agneau rotis au Beurre d'Escargot 5,90€

Conseil Vin :Cotes du Forez Rouge Domaine Verdier Logel : 6,90€ le Verre



## Cromesquis de Canard (63) Confit et Effiloché Maison, Coeur Coulant au Bleu d'Auvergne 6,90€

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



## Saumon Gravlax Maison au Poivre Vert et Aneth, Crème Aneth, Citron et Echalottes 6,90€

Conseil Vin : IGP Cotes de Gascogne UBY sec : 3,90€ le Verre



## Foie Gras Maison Miel et Truffe, Brioche Toastée, Condiment Balsamique/Mangue 7,90€

Conseil Vin : AOP Maury Grenat "Domaine Pouderoux : 8,90€ le Verre

# LES PLATS :

Filet Mignon de Cochon Sauce Morilles, Frites Fraiches

Maison 9,90€

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



Tête de Veau (FR) Sauce Gribiche, Légumes du Bouillon 12,90€

Conseil Vin : AOP Chablis Domaine Gueguen : 8,90€ le Verre



Les Linguine a la Truffe d'Eté et au Parmesan, Jaune d'Oeuf.

Lamelles de Truffes Fraiches. 13,90€

Conseil Vin: Saint Pourcain Blanc Domaine de Bellevue : 4,90€ le Verre



Poire de Boeuf (VBF), Sauce au Bleu d'Auvergne, Frites

Fraiches Maison 14,90€

Conseil Vin: AOP Pic Saint Loup Galets du Soleil : 5,90€ le Verre



Magret de Canard du Domaine de Limagne rosé (63), Sauce

au Poivre, Frites Fraiches Maison 15,90€

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



Onglet de Veau (UE) en Basse Température Rosé, Sauce

Morilles, Frites de Patate Douce 15,90€

Conseil Vin: AOP Cotes du Forez Verdier Logel : 6,90€ le Verre



Ris de Veau Roti, Jus de Viande réduit a Miel/Moelle, Purée

Beurrée 15,90€

Conseil Vin: AOP Cotes d'Auvergne Rouge La Légendaire Rouge : 8,90€ le Verre



Pavé de Sandre Sauce Champagne,

Risotto Truffé 16,90€

Conseil Vin: Saint Pourcain Blanc Domaine de Bellevue : 4,90€ le Verre



## LA SALADE DU MOMENT : 11,90 €

*Fusilli, Buratta, Tomates Cerises confites, Pesto Pistaches/Basilic Maison, Velour Balsamique Blanc*

## LES FROMAGES :

*L'Assiette de Fromages Affinés de la "Tomagerie"*

*6,90€*

*Le Brillat Savarin Truffé Maison à la truffe Fraiche d'été* *4,90€*

## LES DESSERTS :

*Le Riz au Lait Vanillé du Bouillon,*  
*Chouchou Caramelisé* *4,50€*

*Crème aux Oeufs, Caramel au Beurre Salé* *4,90€*

*Tarte Normande aux Abricots Frais* *4,90€*

*Chocolat Coeur Coulant, Crème Anglaise* *5,90€*

## MENU P'TIT BOUGNAT : 9,50 €

*Srop au Choix*

*Nuggets ou Jambon*

*Frites Fraiches Maison ou Tagliatelles Fraiches,*

*Verrine Fromage Blanc et Fraises ou Riz au Lait Caramel au Beurre Salé*