



# LE MENU

FORMULE GASTRONOME (ENTRÉE/POISSON/VIANDE/DESSERT)... 45,00 €  
ACCORD METS ET VINS..... 30,00 €  
FORMULE DÉLICE (ENTRÉE/PLAT/DESSERT)... 38,00 €  
ACCORD METS ET VINS ..... 23,00 €  
FORMULE ESSENTIELLE (ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT) ... 32,00 €

## LES ENTRÉES

— AU CHOIX —

### VELOUTÉ DE POTIMARRON

foie de volaille au jus, bleu d'auvergne et pickles d'oignons rouge.

### GRAVLAX DE TRUITE

radis d'hiver marinés, vinaigrette mangue passion, aneth.

### L'OEUF BIO DU DIOIS

cuit parfait, crème de topinambour, confit d'oignons, croûtons à l'ail et noisette grillées.



## LES PLATS

— AU CHOIX —

### MAGRET DE CANARD

servi rosé, jus corsé à l'orange, céleri raves.\*

### NOIX DE SAINT JACQUES

crème de chou-fleur, beurre noisette pickles, ciboulette et oeufs de truite. \*

### LINGUINE JAMBON & TRUFFE

Julienne de jambon cuit aux herbes, truffes noires de Poyols, parmesan.



## LES DESSERTS

— AU CHOIX —

### LA BRIOCHE À LA CLAIRETTE

façon pain perdue, espuma de crème anglaise à la fleur d'oranger, crème glacée vanille.

### LE RIZ AU LAIT

éclat de châtaigne, caramel beurre salé, riz soufflé, crème glacée Châtaigne.

### LE CHOCOLAT

Mousse chocolat noir Guayaquil 64%, cacahuètes caramélisées, biscuit financier, glace vieux rhum.

### CHARIOT DE FROMAGES

sélection de fromages locaux et régionaux.

CHARIOT DE FROMAGES SECS OU FAISSELLE : SUPPLÉMENT ..... 7,00 €  
TOUTES NOS ENTRÉES À LA CARTE..... 15,00 €  
TOUS NOS PLATS À LA CARTE..... 22,00 €  
TOUS NOS DESSERTS À LA CARTE ..... 10,00 €

 option végétarienne possible

\*Nos plats sont accompagnés de mousseline de pommes de terres maison.  
Prix TTC service compris

