

## **Menu dégustation en 6 services : 125 €**

Proposé par notre Chef, servi pour l'ensemble des convives

## **Menu Saveurs et découverte : 87 €**

Petite mise en bouche au goût du jour

\*\*\*\*\*

**Foie gras de canard mi cuit du Domaine de la Limagne**  
Saveurs acidulées

\*\*\*\*\*

**Filet de Saint-Pierre**  
Cuit sur peau, saveurs méditerranéennes émulsion café

\*\*\*\*\*

**Bœuf Charolais**  
Echalotes en chemise confites, légumes du potager, jus réduit

\*\*\*\*\*

**Chariot de Fromage**

\*\*\*\*\*

**L'intensément chocolat**  
Déclinaison de trois chocolats, crème glacée cacao

Prix nets

## Menu Terroir et Tradition : 51.50 €

Petite mise en bouche au goût du jour.

\*\*\*\*\*

### **Morilles**

En fricassée façon « Mère Taillard » lutée en feuilletage

\*\*\*\*\*

### **Suprême Volaille Label Rouge**

Cuit à l'ail noir, mousseline de pomme de terre

\*\*\*\*\*

### **Fraise**

Cigare croquant fraises confites, fraîcheur citron basilic

Prix nets

## **Menu Balade Gourmande : 41 €**

Petite mise en bouche au goût du jour

\*\*\*\*\*

### **Danses Végétales**

Légumes et fleurs comestibles de saison

\*\*\*\*\*

### **Dos de lieu jaune nacré**

Légumes du moment, nuage à la pistache

\*\*\*\*\*

### **Passion Blanche**

Mousse passion, chocolat blanc, noix de pécan et crumble

## **Menu petit Gourmet : 22 €**

### **Un plat, un dessert**

( sur proposition du chef , jusqu'à 12 ans)

## Pour débiter

**Foie gras de canard mi cuit du Domaine de la Limagne**  
Saveurs acidulées **36 €**

**Morilles**  
En fricassée façon « Mère Taillard » lutée en feuilletage **34 €**

**Truite Fario**  
Cuit à 52°C à cœur, chlorophylle de cresson **33 €**

**Danses Végétales**  
Légumes et fleurs comestibles de saison **30 €**

## La mer

**Filet de Saint-Pierre**  
Cuit sur peau, saveurs méditerranéennes, émulsion café **39 €**

**Pavé de Merlu**  
Lit de légumes printaniers, jus de crustacés safranés **37 €**

**Dos de lieu jaune nacré**  
Légumes du moment, nuage à la pistache **33 €**

**Restaurant fermé :**  
**Lundi midi, Mardi midi et Mercredi toute la journée**

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Nos viandes et poisson proviennent de France.

## La Terre

### **Bœuf Charolais**

Echalotes en chemise confites, légumes du potager, jus réduit **47 €**

### **Selle d'agneau**

Rôtie à l'ail de ours, gnocchi aux herbes, jus au thym **39 €**

### **Suprême Volaille Label Rouge**

Cuit à l'ail noir, mousseline de pomme de terre **36 €**

**Chariot de fromages affinés 17.50 €**

## Les desserts

**Merci de commander les desserts au début du repas**

### **L'intensément chocolat**

Déclinaison de trois chocolat, crème glacée tonka **17€**

### **Fraise**

Cigare croquant fraises confites, fraîcheur citron basilic **17 €**

### **Passion Blanche**

Mousse passion, chocolats blanc, noix de pécan et crumble **17 €**

Nous préférons manquer d'un produit plutôt que de choisir une qualité inférieure qui risquerait de vous déplaire

Prix nets