

## **Menu Dégustation : 125 €**

Proposé par notre Chef en 6 services,  
servi pour l'ensemble des convives

## **Menu Saveurs : 87 €**

Petite mise en bouche au goût du jour

\*\*\*\*\*

**Foie gras de canard mi-cuit du Domaine de la Limagne**  
Griotte de Fougerolles confite, gelée abricot cannelle

\*\*\*\*\*

**Pavé de Turbot**  
Croûte pignon de pin, tombée d'épinard et écume noisette

\*\*\*\*\*

**Pièce de Bœuf Charolais**  
Tian de légumes du moment, oignons rouges caramélisés

\*\*\*\*\*

**Chariot de Fromage**

\*\*\*\*\*

**Arabica**  
Entre douceur et amertume du café

Prix nets

## **Menu Terroir : 51.50 €**

Petite mise en bouche au goût du jour.

\*\*\*\*\*

### **Morilles**

**(Plat signature de la maison)**

En fricassée, façon « Mère Taillard » lutée en feuilletage

\*\*\*\*\*

### **Cochon Duroc de Batallé**

Confit à basse température, crème de maïs

\*\*\*\*\*

### **Chariot de Fromages + 7 €**

\*\*\*\*\*

### **Fraise basilic**

Sablé zeste de citron, crème légère vanille et fraîcheur

Prix nets

## **Menu Balade : 41.50 €**

Petite mise en bouche au goût du jour

\*\*\*\*\*

**Tomate, cœur di Bufala**  
Pesto et sablé au comté

\*\*\*\*\*

**Lieu jaune nacré**  
Crèmeux d'artichaut, bouillon safrané

\*\*\*\*\*

**Framboise fraîche**  
Intensément pistache, sorbet citron jaune et vert

## **Menu Petit Gourmet : 22.50 €**

**Un plat, un dessert**  
( sur proposition du chef , jusqu'à 12 ans)

Prix nets

## Pour Débuter

**Foie gras de canard mi-cuit du Domaine de la Limagne**  
Griotte de Fougerolles confite, gelée abricot cannelle **36 €**

### **Morilles**

**(Plat signature de la maison)**

En fricassée façon « Mère Taillard » lutée en feuilletage **35 €**

### **Filet de maquereau**

Mariné citron vert et gingembre, pickles de petits légumes **33 €**

### **Tomate, cœur di Bufala**

Pesto et sablé au comté **31 €**

## La Mer

### **Pavé de Turbot**

Croûte pignon de pin, tombée d'épinard et écume noisette **39 €**

### **Dos d'aiglefin cuit sur peau**

Ail confit et légumes du soleil **37 €**

### **Lieu jaune nacré**

Crèmeux d'artichaut, bouillon safrané **35 €**

**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 poissons proviennent de France.

## La Terre

### **Pièce de Bœuf Charolais**

Tian de légumes du moment, oignons rouges caramélisés **47 €**

### **Selle d'Agneau rôti**

Risotto d'épeautre, jus réduit **40 €**

### **Cochon Duroc de Batallé**

Confit à basse température, crème de maïs **37 €**

**Chariot de fromages affinés 18.50 €**

## Les Desserts

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

### **Arabica**

Entre douceur et amertume du café **18€**

### **Fraise basilic**

Sablé zeste de citron, crème légère vanille et fraîcheur **18 €**

### **Intensément Pistache**

Framboise fraîche, sorbet citron jaune et vert **18 €**

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

Prix nets