



MENU DU GOURMET

❖ ***ENTREE / PLAT PRINCIPAL / FROMAGE OU DESSERT A 57.-€***

❖ ***ENTREE / PLAT PRINCIPAL / FROMAGE ET DESSERT A 65.-€***

L'amuse-bouche du moment.



La Sardine Bretonne :

*Juste cuite et en beignet, comme une pissaladière
et velouté de jeunes courgettes.*



Le Carré d'Agneau du Bourbonnais :

*En croûte d'amandes, cannelloni de tomates au chèvre
et jus concentré à la menthe fraîche.*



Les Fromages de la Région.



Myrtilles, Fraises des Bois et Violette :

Dans un mélange de saveurs aux textures variées.



Les mignardises et petits fours.





MENU TERRE & MER A 85.-€

L'amuse-bouche du moment.



Le Foie Gras du Domaine de Limagne :

Mi-cuit, parfum de lavande, melon et pastèque acidulés.



La Dorade :

*Choux chinois croquants, fraîcheur des agrumes,
tuile sarrazin, vinaigrette relevée au gingembre.*



Le Filet de Bœuf Charolais :

Rôti, sucrine braisée et farcie, foie gras myrtille et sauce vin rouge.



Les Fromages de la région.



Le Chocolat Noir Valrhona et le Café :

Dans un mariage subtil de goûts, en crème glacée et mousse légère.



Les mignardises et petits fours.

45.-€ (proposition avec un accord mets & vins)





MENU DES SAVEURS ET DU PLAISIR

120.-€ (proposition sans les vins)

190.-€ (proposition avec un accord mets & vins)



Menu établi suivant l'inspiration du Chef de Cuisine,

Mathieu BARBET,

Proposant une suggestion de mets présentés en dégustation plus ou moins insolites !



Ce menu sera servi uniquement pour l'ensemble des convives.

Nos prix sont TTC et service compris





Cuisiner, c'est vous témoigner ma passion pour la cuisine et vous faire vivre un moment de partage éveillant ainsi vos sens, le temps d'un repas. Les vraies valeurs de l'Auvergne se dévoileront au travers de ses produits, son terroir, ses hommes, dans des notes acidulées pour un voyage palpitant autour des saveurs.....

Mathieu BARBET

Chef de Cuisine



LES ENTREES :

Le Foie Gras du Domaine de Limagne :

Mi-cuit, parfum de lavande, melon et pastèque acidulés.

43 euros

La Sardine Bretonne :

Juste cuite et en beignet, comme une pissaladière et velouté de jeunes courgettes.

41 euros

Le Rouget Barbet :

En filet juste cuit, décliné avec la saveur anisée du fenouil et jeunes carottes au parfum de pistou.

42 euros

La Pintade Fermière et la Truffe d'Auvergne :

Choux fleur, céleri cru et cuit, vinaigrette de jus de volaille à la truffe.

43 euros



LE VEGETARIEN :

L'Œuf de Poule Bio :

Juste cuit, quinoa, fleur de courgette farcie au chèvre de la Mélina et sabayon parfumé au basilic.

42 euros

LES POISSONS :

Le Homard de nos Côtes :

Rôti, darphin moelleuse, concassé de tomates ananas, pêche confite et jus concentré.

44 euros

La Dorade :

Choux chinois croquants, fraîcheur des agrumes, tuile sarrazin, vinaigrette relevée au gingembre.

42 euros

La Barbue cuite sur l'arête et la Truffe d'Auvergne :

Ecaille croustillante de pommes de terre, mousse légère truffée et fumet concentré.

43 euros

LES VIANDES :

Le Lapin Fermier cuit doucement :

Aubergine grillée et en caviar, poivron farci aux panoufles confites et jus parfumé au romarin.

43 euros

Le Carré d'Agneau du Bourbonnais :

En croûte d'amandes, cannelloni de tomates au chèvre et jus concentré à la menthe fraîche.

44 euros

Le Filet de Bœuf Charolais :

Rôti, sucrine braisée et farcie, foie gras myrtille et sauce vin rouge.

45 euros





LES FROMAGES :

Le Plateau de Fromages d'Auvergne :

Accompagnés de confitures maison et fruits secs.

18 euros

Les Fromages d'Auvergne revisités :

Dans une dégustation chaude et glacée aux textures inattendues, poire acidulée et angélique confite.

18 euros

LES DESSERTS OU LE MOMENT DES GOURMANDS :

(A commander en début de repas)

Les Parfums de l'été :

Comme un éventail de fruits, sorbet et tuile croustillante.

20 euros

La Pêche et le Thym Citron :

Dans une mousse légère au cœur confit, sablé déstructuré et sorbet cédrat.

20 euros

Myrtilles, Fraises des Bois et Violette :

Dans un mélange de saveurs aux textures variées.

20 euros

Les Légumes du Potager :

Dans une délicate palette colorée aux saveurs sucrées et glacées.

20 euros

Le Chocolat Noir Valrhona et le Café :

Dans un mariage subtil de goûts, en crème glacée et mousse légère.

20 euros





***PROPOSITION DE VINS AU VERRE POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT :
14 CL***

Les Parfums de l'été :
Champagne Brut.

18.-€/ coupe

La Pêche et le Thym Citron :

Vin de Pays d'Oc « Figure Libre » Domaine Gayda 2014.

12.-€/ verre

Myrtilles, fraises des bois et violette :
Champagne Brut Rosé.

20.-€/ coupe

Les Légumes du Potager :

Côtes de Gascogne « L'été Gascon » Domaine Pellehaut 2015.

12.-€/ verre

Le chocolat noir Valrhona et le café :
Maury Vintage Domaine Mas Amiel.

18.-€/ verre

Nos prix sont TTC et service compris

