

Bienvenue et bon appétit

*Tous nos plats sont "maison", et réalisés à partir de produits bruts,
Merci de votre compréhension en l'absence de l'un d'eux.*



Membre de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs

Toques d'Auvergne

Membre de l'Académie Nationale de Cuisine

Collège culinaire de France



Menu du jour du midi

Sauf les samedi et dimanche

25 €

Mise en bouche

Entrée

Plat

Dessert du jour

Menu découverte

33 €

Mise en bouche

Mouclade à la Leucatoise (14€)

Moules de bouchot, Crevettes, lard de Colonnata

Cuite à table

ou

Oeuf Bio cocotte aux champignons (Véggie) (14€)

Cuit à table

Pigeonneau ou Suprême de volaille fermière (22€)

Jardinière de légumes

Sauce à l'ail noir et au vin d'Auvergne

ou

Merlu au légumes du soleil (22€)

Mousseline de patates douces à l'orange

Petits légumes

ou

Charivari de légumes pour les Végétariens (22€)

Papillote à la fourme d'Ambert, et pleins d'autres choses

Le dessert du moment par Charline (11€)

Menu dégustation

48 €

Mise en bouche

Ris d'agneaux flambés au whisky (18€)

Cuits à table

ou

Tagliatelles de seiches (18€)

Frégola sarda comme une fideua l'encre

Le canard en duo (36€)

Magret et foie gras poêlé, Polenta crémeuse

ou

La bourride de Turbot, Gambas et moules de bouchot (36€)

Podium de fromages sélectionnés (8€)

Pré dessert

Desserts, glaces et sorbets maison, par Charline Fric, notre chef pâtissier (11€)

Le Grand Parcours

58 €

Mise en bouche

Foie Gras poêlé

Les seiches à ma façon

Le Turbot aux petits légumes

Podium de fromages sélectionnés

Pré-dessert

Farandole des desserts de Charline

Les Moussaillons

15 €

moins de 12 ans

Pour vos enfants, nous vous proposons de composer le menu ensemble

(Mise en bouche, plat, dessert)