



MENU DU GOURMET

- ❖ ***ENTREE / PLAT PRINCIPAL / FROMAGE OU DESSERT 57.-€***
- ❖ ***ENTREE / PLAT PRINCIPAL / FROMAGE ET DESSERT 65.-€***

L'amuse-bouche du moment.



Le Filet de Truite du Moulin du Clos :

*Comme un cannelloni aux cèpes et légumes fondants,
fine purée de panais et vinaigrette aux champignons.*



Le Colvert en filet rôti doucement :

*Figues en chutney, sablé aux champignons, velouté de potimarron
et sauce vin rouge au poivre Timut.*



Les Fromages de la région.



Le Chocolat Valrhona et les Champignons :

Dans un délicat mariage de saveurs aux textures variées.



Les mignardises et petits fours.

35.-€ / personne (proposition avec un accord mets & vins, 3 verres x 8cl)





MENU TERRE & RIVIERE 85.-€

L'amuse-bouche du moment.



Le Sanglier en deux cuissons et la truffe d'Auvergne :

*Le filet rôti doucement, le cuissot confit, velouté de potiron,
châtaignes et pickles de girolles .*



L'Ombre d'Auvergne croûte de Cèpes rôti :

*Ragoût de lentilles et légumes d'automne, escargots du Chignore,
coulis roquette, salade croquante et jus concentré.*



Le Filet et Ris de Veau du Bourbonnais rôti :

*Fine purée de panais, poire caramélisée
et jus parfumé aux baies de genièvre.*



Les Fromages de la région.



La Poire et la Bière de l'Atelier du malt :

Tout en subtilité, pain d'épices et velouté potimarron.



Les mignardises et petits fours.

45.-€ / personne (proposition avec un accord mets & vins, 4 verres x 8cl)





MENU DES SAVEURS ET DU PLAISIR

120.-€ (proposition sans les vins)

190.-€ (proposition avec un accord mets & vins, 6verres x 8 cl)



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 de canard de la Limagne :

Mi cuit, poché au vin chaud, figes confites aux épices et brioche relevée de gingembre.

43 euros

Le Sanglier en deux cuissons et la truffe d'Auvergne :

Le filet rôti doucement, le cuissot confit, velouté de potiron, Châtaignes et pickles de girolles .

42 euros

Le Filet de Truite du Moulin du Clos :

Comme un cannelloni aux cèpes et légumes fondants, fine purée de panais et vinaigrette aux champignons.

41 euros



LE VEGETARIEN :

L'œuf de poule Bio :

Juste cuit, salade tiède de quinoa aux champignons, légumes d'automne sautés et velouté léger parfumé aux cèpes.

40 euros

LES POISSONS :

L'Ombre d'Auvergne en croûte de Cèpes rôti :

Ragoût de lentilles et légumes d'Automne, escargots du Chignore, coulis roquette, salade croquante et jus concentré.

42 euros

Le Homard Bleu cuit au beurre moussant :

Echalotes confites, tagliatelles de légumes sautées, jus corsé au parfum de pomme Granny.

43 euros

LES VIANDES :

La Biche, le Foie gras et truffe d'Auvergne :

Rôti, confit, légumes cuits au bouillon façon pot au feu et jus concentré.

43 euros

Le Colvert en filet rôti doucement :

Figues en chutney, sablé aux champignons, velouté de potimarron et sauce vin rouge au poivre Timut.

42 euros

Le Filet et Ris de Veau du Bourbonnais rôti :

Fine purée de panais, poire caramélisée et jus parfumé aux baies de genièvre.

43 euros





LES FROMAGES :

Les fromages d'Auvergne :

Revisités du chaud au glacé en textures variées.

18 euros

Le plateau de fromages de la région :

Accompagné de confitures maison et fruits secs.

18 euros

LES DESSERTS OU LE MOMENT DES GOURMANDS :

(A commander en début de repas)

L'Ananas et le Chocolat Biskéla :

Chaud et froid, fraîcheur du Kumbava en crémeux et sorbet.

20 euros

Le Chocolat Valrhona et les Champignons :

Dans un délicat mariage de saveurs aux textures variées.

20 euros

La Poire et la Bière de l'Atelier du malt :

Tout en subtilité, pain d'épices et velouté potimarron.

20 euros





PROPOSITION DE VINS AU VERRE POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT :
SELECTION OF GLASSES OF WINES SERVED WITH YOUR DESSERT:

14 Cl

L'Ananas et le Chocolat Biskéla :

Porto blanc Maison Burmester

14.-€/ verre

Muscat de Rivesaltes Domaine Mas Amiel

14.-€/ verre

Le Chocolat Valrhona et les Champignons :

Maury 20 ans Domaine Mas Amiel

20.-€/ verre

Porto Colheita 2003 Maison Burmester

20.-€/ verre

La Poire et la Bière de l'Atelier du malt :

Côteaux du Layon Château Soucherie

14.-€/ verre

Yvonne Domaine Laurent

12.-€/ verre

Nos prix sont TTC et service compris

