



***Déjeuner de Pâques  
Au Château de Codignat***

***Menu à 85.-€ par personne - hors boissons***

*La mise en bouche autour des saveurs végétales printanières.*



***Le foie gras d'Auvergne du Domaine de Limagne :***

*Dans une déclinaison chaude au glacée,  
compotée acidulée et brioche tiède au piment de Jamaïque.*



***Les queues de Langoustines rôties :***

*Crèmeux de livèche, fine tartine aux jeunes légumes juste tombés,  
nage de crustacés parfumé à la badiane et fruit de la passion.*



***L'Agneau Label Rouge du Bourbonnais :***

*En deux façons, croûte aux amandes et fruits secs,  
petit épeautre comme un risotto, asperges vertes justes rôties  
et jus concentré parfumé à la verveine.*



***Le Plateau de Fromages de la Région,  
fruits secs et confiture maison.***



*La douceur autour du citron et du safran de la Limagne.*



***Les chocolats Valrhona, les poires et le cèpe :***

*Dans un mariage subtil de saveurs et une dégustation raffinée.*



***Quelques mignardises par gourmandise !***





## ***MENU DU GOURMET***

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

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

*L'amuse-bouche du moment.*



***Yam's de Foie gras d'Auvergne :***

*Mi-cuit, chutney de dattes et saveur du Yuzu.*



***L'Agneau du Bourbonnais :***

*Juste rôti, croûte de coriandre, semoule aux épices,  
légumes fondants et jus concentré.*



*Les Fromages de la région.*



***Douceur de fenouil au parfum anisé :***

*Et peps de la pomme Granny Smith.*



*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.*



### ***Force et Fraicheur :***

*Autour des langoustines en tartare, fruit de la passion et café.*



### ***La truite du Moulin du Clos :***

*Rôtie, asperges vertes et morilles, lentilles croustillantes et jus brun concentré.*



### ***Millefeuille de foie gras de canard :***

*Rôti, canette confite panais et pomme acidulée.*



*Les Fromages de la région.*



### ***Méli -Mélo de noisettes et chocolat Valrhona :***

*En pralin, caramélisé, sorbet cacao et brownie.*



*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 :***

### ***Yam's de Foie gras d'Auvergne :***

*Mi-cuit, chutney de dattes et saveur du Yuzu.*

*41 euros*

### ***Force et Fraicheur :***

*Autour des langoustines en tartare, fruit de la passion et café.*

*42 euros*

### ***Méli Mélo « de la Terre » :***

*Mariant délicatement des escargots du Chignore, les morilles, les légumes crus et cuits en vinaigrette.*

*39 euros*



## **LE VEGETARIEN :**

### **Le risotto végétal :**

*Aux légumes Printaniers, œuf de poule Bio juste cuit et mousse légère de céleri parfumé à la truffe.* 39 euros

## **LES POISSONS :**

### **Le filet de Saint-Pierre :**

*Poché, bouillon au curcuma et légumes façon pot au feu, émulsion de coquillages et citronnelle.* 43 euros

### **La truite du Moulin du Clos :**

*Rôtie, asperges vertes et morilles, lentilles croustillantes et jus brun concentré.* 41 euros

## **LES VIANDES :**

### **L'Agneau du Bourbonnais :**

*Juste rôti, croûte de coriandre, semoule aux épices, légumes fondants et jus concentré.* 41 euros

### **Millefeuille de foie gras de canard :**

*Rôti, canette confite, panais et pomme acidulée.* 43 euros

### **Le duo de veau à partager :**

*La côte piquée d'ail, rôtie, et le jarret confit, asperges et légumes de pays, servis d'un jus corsé au poivre Timut.* 43 euros  
X 2 pers





## ***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)*

### ***Méli -Mélo de noisettes et chocolat Valrhona :***

*En pralin, caramélisé, sorbet cacao et brownie.*

*20 euros*

### ***Douceur de fenouil au parfum anisé :***

*Et peps de la pomme Granny Smith.*

*20 euros*

### ***Cylindres de mangue et ananas :***

*Fraîcheur au citron vert et tuiles croustillantes.*

*20 euros*





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

***14 Cl***

***Méli -Mélo de noisettes et chocolat Valrhona :***

*Porto LBV Nieport 2013*

*15.-€ / verre*

*Maury 20 ans Domaine Mas Amiel*

*20.-€ / verre*

***Douceur de fenouil au parfum anisé :***

*Sainte Croix du Mont « Château des Arroucats » 2016*

*12.-€ / verre*

*Champagne Brut du sommelier*

*18.-€ / verre*

***Cylindres de mangue et ananas :***

*Sauternes « Château Camperos » 2011*

*15.-€ / verre*

*Champagne Rosé du sommelier*

*20.-€ / verre*

*Nos prix sont TTC et service compris*

