



MENU DU GOURMET

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

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

L'amuse-bouche du moment.

Le Foie Gras du Domaine de Limagne :

Mêlé à la saveur du coing et cacao, brioche gingembre.

Le Sanglier cuit de deux façons :

Lasagne de légumes, croquette de panais et rôti, saveur du coing et sauce parfumée à la fève de tonka.

Les Fromages de la Région.

Les Figs et la Châtaigne :

Dans un équilibre de saveurs et de couleurs.

Les Mignardises et Petits fours.

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





MENU « Terre & Mer » 85.-€

L'amuse-bouche du moment.



L'Aile de Raie en chapelure de Cèpes :

Vinaigrette de champignons, fine purée de panais et pickles de légumes.



Les Langoustines Bretonnes :

Rôties, velouté de pois chiches au citron vert, pleurotes, bugne au gingembre confit et jus concentré.



Trilogie de Veau Rôti :

Filet, Foie et Ris, déclinés autour de la Figue, vitelotte et betterave, sauce vin rouge concentré.



Les Fromages de la Région.



Les Fruits et Légumes d'Automne :

En textures variées dans une délicate association.



Les mignardises et petits fours.

(45.-€ 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 du Domaine de Limagne :

Mêlé à la saveur du coing et cacao, brioche gingembre.

43 euros

Le Cerf comme un Carpaccio :

Bouquet de légumes et champignons, croquette tiède et vinaigrette aux châtaignes.

42 euros

L'Aile de Raie en chapelure de Cèpes :

Vinaigrette aux champignons, fine purée de panais et pickles de légumes.

41 euros



LE VEGETARIEN :

L'œuf de Poule Bio :

Cuit doucement et la Truffe d'Auvergne, légumes justes sautés et risotto crémeux.

40 euros

LES POISSONS :

Les Langoustines Bretonnes :

Rôties, velouté de pois chiches au citron vert, pleurotes, bugne au gingembre confit et jus concentré .

43 euros

L'Ombre d'Auvergne et les Escargots du Chignore sautés :

Truffe d'Auvergne, patate douce et fumet corsé.

42 euros

LES VIANDES :

Le Colvert (pour deux personnes) :

Cuit doucement aux poires caramélisées, fine purée de céleri, cocotte de fruits et légumes d'Antan, frite moelleuse de lentilles vertes et sauce vin rouge.

43.-€ x 2

Le Sanglier cuit de deux façons :

Lasagne de légumes, croquette de panais et rôti, saveur du coing et sauce parfumée à la fève de Tonka.

42 euros

Trilogie de Veau rôti :

Filet, Foie et Ris déclinés autour de la Figue, vitelotte et betterave, sauce vin rouge concentré.

44 euros





LES FROMAGES :

Les Fromages d'Auvergne :

Revisités du chaud au glacé en textures variées.

18 euros

Le Plateau de Fromages de la Région :

Accompagnés de confiture maison et fruits secs.

18 euros

LES DESSERTS OU LE MOMENT DES GOURMANDS :

(A commander en début de repas)

Le Chocolat Valrhona Tulakalum et la Noisette :

Mariant force et douceur.

20 euros

Les Figs et la Châtaigne :

Dans un équilibre de saveurs et de couleurs.

20 euros

Les Fruits et Légumes d'Automne :

En textures variées dans une délicate association.

20 euros





PROPOSITION DE VINS AU VERRE POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT :

Le Chocolat Valrhona Tulakalum et la Noisette :

Maury rouge Mas Amiel 2016

14 euros

Les Figs et la Châtaigne :

Porto Niepoort Tawny 10 ans

14 euros

Les Fruits et Légumes d'Automne :

Côte de Gascogne Blanc -Domaine Pellehaut 2018

12 euros

Nos prix sont TTC et service compris

