



Menu Dégustation

49 €

Accord mets et vins: 3 verres 21 €

Tartinables maison

*

Shimeji au bouillon asiatique

*

Foie gras mi-cuit, carpaccio d'artichauts

Vinaigrette aux herbes et aux agrumes

ou

Tagliatelles de petites seiches et de poivrons grillés

Pesto d'ail des ours

ou

L'oeuf de poule Bio au foie gras façon meurette, cuit à table

*

Turbot à l'oriental

Asperges vertes et pommes de terre safranées

ou

Ris de veau Laqué

Fregola Sarda comme un risotto, Petits pois

ou

*Pièce de Boeuf Français Façon Rossini (foie gras poêlé), **supplément 10 €***

Dauphinois, petits légumes, jus réduit

*

*Rocamadour, herbes fines, fontainebleau et crème glacée au Roquefort, **supplément 8 €***

*

Baba maison à la "Vodka-citron" de la distillerie des scories de Brassac les mines (63)

Chantilly à la vanille

ou

Tiramisu devant vous !

ou

Tarte fine aux pommes, chantilly et sorbet maison pommes vertes

Les œufs de poules cuits à table :

- *Au foie gras façon meurette* 14 €
- *En chakchouka* 12 €

- *Tagliatelles de petites seiches et de poivrons grillés*
Pesto d'ail des ours 16 €
- *Foie gras mi-cuit et carpaccio d'artichauts*
Vinaigrette aux herbes et aux agrumes 16 €

- *Turbot à l'oriental*
Asperges vertes et pommes de terre safranées 38 €
- *Ris de veau Laqué*
Fregola Sarda comme un risotto aux asperges, coulis de carottes au gingembre, petits légumes 38 €
- *Pièce de Boeuf Français Façon Rossini (foie gras poêlé)*
Dauphinois de Blue star, petits légumes, jus réduit 44 €

- *Rocamadour, herbes fines, Fontainebleau, crème glacée au Roquefort* 9 €

- *Baba maison à la "vodka-citron" de la distillerie des scories de Brassac les mines (63)*
Chantilly à la vanille 12 €
- *Tiramisu devant vous !* 12 €
- *Tarte fine aux pommes, Romarin, chantilly et sorbet maison pommes vertes* 10 €



*Menu du midi
les jeudi et vendredi*

le plat 18 €

Entrés/plat ou plat/dessert 23 €

Entré, plat et dessert 27 €

Oeuf de poule bio en meurette

ou

Oeuf bio en piperade

Magret et son gratin de pommes de terre

Tarte fine aux pommes

Sorbet maison à la pomme verte

Chantilly



Tasting menu

€49

Food and wine pairing: 3 glasses €21

Homemade spreads

*

Shimeji with Asian broth

*

Semi-cooked foie gras, artichoke carpaccio

Citrus Herb Vinaigrette

Or

Tagliatelle of small cuttlefish and grilled peppers

Wild garlic pesto

Or

Organic chicken egg with meurette-style foie gras, cooked at the table

*

Oriental turbot

Green asparagus and saffron potatoes

Or

Lacquered sweetbreads

Fregola Sarda like a risotto, Peas

Or

Piece of French Beef Rossini style (pan-fried foie gras), supplement €10

Dauphinois, small vegetables, reduced juice

*

Rocamadour, fine herbs, Fontainebleau and Roquefort ice cream, supplement €8

*

Baba house with "Vodka-lemon" from the slag distillery of Brassac les mines (63)

Vanilla whipped cream

Or

Tiramisu in front of you!

Or

Thin apple tart, whipped cream and homemade green apple sorbet

Proefmenu

€ 49

Spijs- en wijnnarrangement: 3 glazen € 21

Huisgemaakte smeersels

*

Shimeji met Aziatische bouillon

*

Halfgekookte foie gras, artisjokcarpaccio

Citruskruidenvinaigrette

Of

Tagliatelle van kleine inktvisjes en gegrilde paprika

Pesto van wilde knoflook

Of

Biologisch kippenei met foie gras in Meurette-stijl, aan tafel bereid

*

Oosterse tarbot

Groene asperges en saffraanaardappelen

Of

Gelakte zwezeriken

Fregola Sarda als een risotto, Erwtten

Of

Stuk Frans Rundvlees Rossini-stijl (gebakken foie gras), supplement € 10

Dauphinois, kleine groenten, gereduceerd sap

*

Rocamadour, fijne kruiden, Fontainebleau en Roquefort-ijs, supplement €8

*

Babahuis met “Wodka-citroen” uit de slakkendistilleerderij van Brassac les mines (63)

Vanille slagroom

Of

Tiramisu voor je!

Of

Dunne appeltaart, slagroom en huisgemaakte groene appelsorbet