



Michelin 2023



Carte d'Automne 2023

LE MENU « BOUGNAT » à 30 € l'entrée + le plat **OU** Le plat + le dessert

LE MENU « GOURMAND » à 38 € l'entrée + le plat + le dessert

LE MENU « GOURMAND et FROMAGES » à 43 € entrée + plat + fromages + dessert

Entrées

L'OEUF CUIT À 63°, gargouillou de légumes, champignons des bois, émulsion de petits pois

LE VELOUTE DE POTIMARRON ET BUTTERNUT, crevettes roses et éclats de châtaignes

LES LENTILLES CREMEUSES DU PUY-EN-VELAY, foie gras poêlé, jus de veau

Plats

LES NOIX DE SAINT-JACQUES à la plancha, purée de pommes de terre et panais, émulsion de homard

LE MEDAILLON DE LOTTE AU CHORIZO, sauce soja, carottes et pommes rissolées

LE SUPRÊME DE PINTADE farcie aux champignons, risotto crémeux et cèpes d'automne

L'AGNEAU CONFIT à basse température, haricots cocos au jus et fricassée de giroles

Fromages /Desserts

LES FROMAGES, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tomme aux Artisans, Chèvre frais

LES GLACES ARTISANALES ET SORBETS DU MOMENT

LES FIGUES NOIRES cuites au vin rouge épicé, glace à la Vanille Bourbon

L'AFTER-EIGHT, mousse au chocolat, coeur au citron vert et menthe fraîche

LA TARTE SABLÉE crémeux à l'orange, corolle de fruits rouges

Prix nets, taxes et services compris