

# Menu gastronome

*Au choix :*

- *Tartelette de chèvre frais de Pierre Plate, asperges du moment sur un lit de saumon frais fumé maison*
- *Foie gras de canard de la ferme de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » du domaine des Arbins, gelée de bleuet et toast brioché*

*β δα εζ ηθ ικ λμ νξ οπ ρσ τ υ φ χ ψ ω*

*Au choix :*

- *Tournedos de magret de canard de Limagne aux fruits rouges*
  - *Pavé d'omble chevalier maison Murgat dans l'Isère, fondue d'épinard au beurre de Bresse, sauce mousseline*
  - *Filet de bœuf français race charolaise grillé, glace de Beaujolais Villages et beurre bourguignon*

*β δα εζ ηθ ικ λμ νξ οπ ρσ τ υ φ χ ψ ω*

*Au choix :*

- *Fromage blanc « Etrez » à la crème AOP de Bresse*
  - *Plateau de fromages frais, secs & affinés*

*β δα εζ ηθ ικ λμ νξ οπ ρσ τ υ φ χ ψ ω*

- *Carte de pâtisseries maison et petit petits fours*

*Prix net : 50 €*

# Menu Détente

Au choix :

- *Tartare d'omble chevalier maison Murgat,  
pomelos et pommes acidulées  
betterave à l'huile de noisette de Jean-Marc Montegottero*
- *Trilogie autour du canard : l'escalope de foie gras poêlée,  
le magret légèrement fumé et le foie gras mi-cuit,  
jeunes pousses de mesclun*

*~~~~~*

- *L'asperge en pointe et crémeux  
accompagné d'un parfait aux noix de Saint-Jacques*

*~~~~~*

- *Sorbet cerise & Guignolet Kirsch de Bourgogne « Carton »*

*~~~~~*

Au choix :

- *Filet de veau du Ségala en rôti, légumes printaniers,  
jus de cuisson à la crème Etrez et morilles*
- *Médaille de lotte en deux cuissons,  
basse température infusée à la citronnelle puis snackée*

*~~~~~*

Au choix :

- *Plateau de fromages frais, secs & affinés*
- *Fromage blanc à la crème AOP de Bresse*
- *Carte de pâtisseries maison & petits fours*

*~~~~~*

*Prix net : 69 €*

# Menu Tradition

Au choix :

- *Salade de la ferme de Limagne,  
brochette d'aiguillette de canard en persillade et magret fumé*

- *Terrine d'effiloché de bœuf de Claveisolles  
aux saveurs printanières et sa sauce gribiche*



Au choix :

- *Filet de maquereau juste grillé,  
sur un lit de fenouil sauté sauce escabèche*

- *Pressé d'épaule d'agneau fermier du Quercy,  
beurre d'ail confit,  
bâtonnets de légumes et écrasé de pomme de terre*



Au choix :

- *Fromage blanc « Etrez » à la crème AOP de Bresse*

- *Plateau de fromages frais, secs & affinés*

- *Carte de pâtisseries maison & petits fours*

*Valable tous les jours  
sauf le dimanche midi*

*Prix net : 37 €*

*43 € avec fromage et dessert*



# La carte

## Les entrées froides :

Salade de la ferme de Limagne, brochette d'aiguillette de canard en persillade et magret fumé .....	17.00 €
Terrine d'effiloché de bœuf de Claveisolles aux saveurs printanières et sa sauce gribiche .....	18.00 €
Tartelette de chèvre frais de Pierre Plate, asperges du moment sur un lit de saumon frais fumé maison ..	24.00 €
Foie gras de canard de Limagne au Chardonnay « vendanges d'automne » domaine des Arbins, gelée de bleuet et toast brioché .....	26.00 €
Tartare d'omble chevalier Murgat, pomelos et pommes acidulées betterave à l'huile de noisette .....	25.00 €

## Les entrées chaudes :

Escalope de foie gras de canard de la ferme de Limagne poêlée, jus réduit aux baies rouges.....	25.00 €
L'asperge en pointe et crémeux, accompagné d'un parfait aux noix de Saint-Jacques.....	23.00 €

## Les poissons :

Filet de maquereau juste grillé, sur un lit de fenouil.....	21.00 €
Pavé d'Omble chevalier maison Murgat dans l'Isère .....	28.00 €
Médailillon de lotte en deux cuissons, basse température infusée à la citronnelle puis snackée .....	29.00 €

## Les viandes :

Pressé d'épaule d'agneau fermier du Quercy, beurre d'ail confit, ..	26.00 €
Tournedos de magret de canard de Limagne aux fruits rouges.....	27.00 €
Filet de bœuf français race charolaise grillé, beurre bourguignon..	29.00 €
Filet de veau du Ségala en rôti, à la crème Etrez et morilles .....	33.00 €

## Les fromages :

Plateau de fromages frais, secs et affinés.....	11.00 €
Fromage blanc à la crème.....	6.00 €

## Les desserts :

Pâtisseries "maison" .....	11.00 €
----------------------------	---------

<u>Le menu des enfants : (jusqu'à 11 ans)</u> .....	17.00 €
---	---------

Prix nets

Selon le marché, certains plats peuvent manquer.  
Faire une bonne cuisine demande du temps, nous vous remercions  
de votre compréhension et vous souhaitons une bonne dégustation.

# *Les sorbets et glaces*

## *LES SORBETS ET GLACES*

*Coupe 2 parfums au choix*

*Crème fouette maison à la demande*

➤ ***Sorbets plein fruit :***

*Citron de Sicile – Ananas - Chocolat au cacao Valrhona*

*Fruit de la passion - Framboise - Cassis de Bourgogne*

*Poire Williams de Haute-Savoie - Cerise griotte - Pomme verte*

➤ ***Les sorbets arrosés :***

*Poire Williams de Haute-Savoie et eau de vie de poire*

*Sorbet Vigneron au cassis et marc de Bourgogne*

*Sorbet Colonel au sorbet citron de Sicile à la Vodka*

*Sorbet pomme verte et sa tombée de Calvados*

*Sorbet Cerise & Guignolet Kirsch de Bourgogne « Carton »*

➤ ***Glace***

*Vanille, à la vanille Bourbon, au beurre d'Échiré et aux œufs*

*Nuty (noisette & chocolat)*



# *Les pâtisseries*

## *Les desserts*

✓ *Paris « fraise » :*

*Choux craquelin et sa crème diplomate,  
Fraises Dream de saison et menthe du jardin*

✓ *L'ananas dans tous ses états :*

*Crèmeux à l'infusion d'ananas, tartare à la vanille de  
Madagascar dans une coque givrée, sorbet plein fruit et son  
biscuit sablé*

✓ *Tartelette frangipane crème et gelée aux citrons,  
ganache chocolat grand cru équateur*

✓ *Vacherin glacé minute sorbet cerise griotte et Fruit de la  
passion*

*Les plats « fait maison » sont élaborés  
sur place à partir de produits bruts*

*Toutes nos pâtisseries sont « fait maison »*

*Les glaces et sorbets sont réalisées par notre maître artisan glacier*

