

**MENU DU JOUR LE MIDI.**  
**VENDREDI 21 JUIN 2024**  
**23 € (Entrée, Plat, Dessert)**  
**19€ (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)**

**Entrées :**

-Mousseux de chèvre frais en gaspacho de tomates noires de Crimée

Ou

-Boulettes de pétoncle, saumon et lotte, céleri rémoulade au wasabi

**Plats :**

-Pavé de saumon, jus de crevettes et risotto basilic

Ou

-Filet mignon de porc rôti au curcuma, crème de giroles et compotée de courgettes aux herbes

**Desserts :**

-Fraisier revisité, sorbet fraise

Ou

-Dégustation de 3 fromages

Ou

-Dégustation de glaces maison

**MENU CARTE 34 €**  
**Entrée 9 €, plat 18 €, dessert 9 €**  
**Menu enfant 17 € (- 10 ans)**

**Entrées**

Les asperges blanches et mimosa d'œuf, ail des ours, sauce Caesar, œufs de truite, pomme gaufrette

Le Cook-pot d'escargots à l'estragon et gnocchis frits en velouté de maïs, chorizo Basque, noisettes et chèvre sec râpé

Thon rouge de ligne mariné coriandre et citron vert, mascarpone, sorbet piquillos et tuile craquante aux herbes...+ 7 €

Pressé de foie gras et tête de cochon en gelée d'oignons grillés, coussinets craquants de betterave et balsamique...+ 11 €

**Plats**

Poisson du moment basse température, écrasé de pomme de terre, coques à la grenobloise et sauce au curry

Poitrine de volaille cuite moelleuse puis grillée, sauce suprême et ail noir, embeurrée de fèves à l'oignon nouveau, Giroles au vinaigre de cidre et lemon curd

Sandre de Loire en velouté de petits pois, risotto de petit épeautre du Velay à l'huile de verveine, œufs de brochet et raisins de mer... + 8 €

Ris de veau de cœur grillé au barbecue,  
Morilles à la crème de vin jaune, purée de carottes nouvelles au poivre de Madagascar et asperges vertes, pesto des fanes et ail vert ...+ 12 €

(Toutes nos viandes sont d'origine Française)

## **LES SUGGESTIONS DU CHEF :**

### **Les Entrées :**

**-Carpaccio de poulpe, huile d'olive et balsamique, mascarpone citron vert et sorbet piquillos...18€  
(Supplément dans le menu-carte +9€)**

**Ou**

**-Foie gras Lucullus (monté en mille-feuille et langue de bœuf fumée) chutney de dattes...20€  
(Supplément dans le menu-carte +11€)**

### **Les Plats :**

**-Filet de bœuf Charolais à la crème de truffe d'été, pesto de fanes et ail vert, petits pois frais et purée de pomme de terre à l'Espelette ... 32€  
(Supplément dans le menu-carte +14€)**

**Ou**

**-Gambas géante sauvage à basse température aux écorces de citron, jus des têtes, risotto à l'Espelette... 32€  
(Supplément dans le menu-carte +14€)**

Les plats figurant au menu de ce restaurant sont élaborés à partir d'ingrédients pouvant contenir du lait, des œufs, du blé, des crustacés et des fruits à coque. »  
Autre alternative : « Si vous êtes allergique à certains aliments ou que vous suivez un régime alimentaire particulier, veuillez en informer le serveur à la prise de commande

## **Fromages 9 €**

La sélection de fromages de Ferme

Ou

Fourme d'Ambert crémeuse, compotées de poires, pralin maison  
et gelée de pineau des Charentes

## **Desserts**

Baba fraise / rhubarbe, sorbet chèvre frais et namelaka- basilic

Le crémeux Hukambi (chocolat au lait), kalamansi et sorbet  
cacao sous un feuillage à la vanille du Mexique

Pavlova revisitée mangue-yuzu-coco, sorbet citronnelle

Nos glaces et sorbets maison du moment

## ET UN GRAND MERCI À NOS PRODUCTEURS

- PASCAL CLAVIER
- EGIMER
- FISH BRENNE
- BERRY VIANDE
- LES JARDINS DE L'ÉRABLE
- JOEL JOLLET
- LES DÉLICES D'ELO ANGE
- LES MAS BACHÈS
- LES VERGERS ST EUSTACHE
- LA FERME DE BRAY
- LA FERME DU MAUPAS
- LA FROMAGERIE DE VALÉRIE
- JEAN YVES BORDIER
- TOUS NOS VIGNERONS CHOUCOU DE CÉCILE
- LA BIÈRE DE LUMA
- LES CAVES RAFFAULT
- LA MAISON DU RHUM
- L'HUILERIE VIEGEAN
- LES JARDINS DE BRENNE
- SA MAJESTÉ LA GRAINE
- HERBA HUMANA
- VALRHONA