

Menu estival

Mise en bouche

Terrine de bœuf cuit en pot au feu, lentilles vertes du Puy, vinaigrette à l'huile de noisettes de Lapalisse

Parfait de volaille bourbonnaise à la graine de moutarde à l'ancienne

Tulipe glacée aux fruits frais

***Menu au prix de 19.50 €
Service compris***

Menu Decouverte

Mise en bouche

*Foie gras de canard « maison », petit pain bâton et sa marmelade
Ou salade 'folle' de St Jacques aux agrumes,*

*Brochette de gambas grillées à la plancha, aux sels de Guérande
Ou marmite du pêcheur aux fruits de mer*

*Carré d'agneau du bourbonnais aux herbes provençales
Ou tournedos de bœuf charolais « label rouge », foie gras poêlé,
jus réduit de St Pourçain*

*Chariot de fromages
Ou Fromage blanc*

« les frivolités » de saison

Accord mets et vins:

Verre de Viognier blanc (16.5 cls): 5.20 €

Verre de Merlot rouge (16.5 cls): 5.20 €

Possibilité de trou normand au prix de 3.00 €

Menu au prix de 35.00 € (entrée, poisson ou viande)

Menu au prix de 43.00 € (entrée, poisson et viande)

Service compris

Sélections du terroir



Mise en bouche

*Feuilleté de grenouilles et champignons, asperges vertes
Ou carpaccio de bœuf charolais, concassée de tomates au basilic
Ou brayaude de chèvre frais, salade mêlée aux noix, grilletine de
froment*

*Pavé de sandre rôti en croûte de sésame, coulis d'écrevisses
Ou filet mignon de porc fermier au Saint Nectaire
Ou entrecôte de charolais nature ou sauce échalote*

*Chariot de fromages
Ou Fromage blanc à la crème*

*Financier aux pralines roses, crème vanille bourbon
Ou feuillantine chocolat noisettes au caramel beurre salé
Ou nougat glacé au miel champêtre, coulis de fruits rouges*

*Menu au prix: 27.00 €
Service compris*

Carte

ENTREES

Salade 'folle' de St Jacques aux agrumes: 18.00 € (diététique)

Foie gras de canard 'Maison' petit pain bâton et sa marmelade : 18.00 €

Terrine de bœuf cuite en pot au feu, lentilles vertes du Puy, vinaigrette à l'huile de noisettes de Lapalisse : 10.00 €

Brayaude de chèvre frais, salade mêlée aux noix, grilletine au froment : 14.00 €

Feuilleté de grenouilles et champignons, asperges vertes: 14.00 €

Carpaccio de bœuf charolais, concassé de tomates au basilic: 14.00 €

POISSONS

Brochette de gambas grillées à la plancha, aux sels de Guérande: 18.00 € (diététique)

Pavé de sandre rôti en croûte de sésame, coulis d'écrevisses : 18.00 €

Marmite du pêcheur aux fruits de mer: 18.00 €

Service compris

VIANDES

Parfait de volaille bourbonnaise à la graine de moutarde à l'ancienne: 12.00 €

Filet mignon de porc fermier au Saint Nectaire: 18.00 €

Entrecôte de charolais nature ou sauce échalote: 18.00 €

Carré d'agneau du bourbonnais aux herbes provençales: 22.00 €

Tournedos de bœuf charolais « label rouge », foie gras poêlé, jus réduit de St Pourçain: 25.00 €

FROMAGES

Chariot de fromages: 12.00 €

Fromage blanc à la crème: 5.00 €

Assiette de fromages (3 sortes): 6.00 €

DESSERTS

Salade de fruits frais (diététique): 8.00 €

Tulipe glacée aux fruits frais: 6.00 €

Financier aux pralines, crème vanille bourbon: 8.00 €

Feuillantine chocolat noisettes, caramel au beurre salé: 8.00 €

Nougat glacé miel champêtre, coulis de fruits rouges: 8.00 €

Les « frivolités » de saison: 12.00 €

Fondue au chocolat : 12.00 €