



MENU INITIATION

Entrée + Plats + Fromage ou dessert	37 €
Entrée + Plats + Fromage et dessert	42 €

ENTRÉES

Fricassée de poulpe et figatelli corse, crémeux de poivron rôti, émulsion au safran du roannais	16 €
Tarte fine à la fourme de Montbrison, chutney 'asperge blanche, sauce vierge à l'huile de noisette Leblanc	16 €

PLATS

Pavé de merlu breton à l'unilatéral, écrasé de pommes nouvelles au cresson de fontaine, crème de coques et agrumes	24 €
Ballotin de joue de bœuf de 15h, jus romarin-balsamique, oignons caramélisés, polenta aux tomates confites	24 €

FROMAGES

Blanc de vache fermier	5 €
Assortiment de fromages affinés « Oh My Cheese »	7 €
Crottin de chèvre fermier et confit d'abricot	7 €

DESSERTS

Mini-savarins à l'infusion de verveine du Velay, fraises gariguettes, sorbet verveine feuille	8 €
Finger chocolat lait maison Weiss et tonka, streusel cacaoaté, crème glacée	8 €
Sur un sablé breton, mousse miel et confit de rhubarbe, gelée d'hibiscus	8 €



MENU INTUITION

Entrée + Plats + Fromage ou dessert **44 €**

Entrée + Plats + Fromage et dessert **49 €**

ENTRÉES

Bonbon de foie gras des plaines de Limagne aux fraises des bois, tartare de magret acidulé au poivre de Timut **19 €**

Bavaroise d'écrevisses, sablé aux zestes de citron, salade de pois maraîcher et gel mandarine **19 €**

PLATS

Agneau en deux façons, le faux filet snacké, l'épaule confite en croûte d'herbes fraîches, houmous de fèves et huile de menthe **28 €**

Filet de rouget barbet de nos côtes, émulsion et cœur d'artichaut poivrade, crumble chorizo ibérique et cébettes **28 €**

Pavé de noix de veau de nos pâtures aux graines folles, fricassée d'asperges et gourmands, espuma comme une béarnaise. **28 €**

FROMAGES

Blanc de vache fermier **5 €**

Assortiment de fromages affinés « Oh My Cheese » **7 €**

Crottin de chèvre fermier et confit d'abricot **7 €**

DESSERTS

Mini-savarins à l'infusion de verveine du Velay, fraises gariguettes, sorbet verveine feuille **8 €**

Finger chocolat lait maison Weiss et tonka, streusel cacaoté, crème glacée **8 €**

Sur un sablé breton, mousse miel et confit de rhubarbe, gelée d'hibiscus **8 €**