



MENU INITIATION

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

ENTRÉES

Carpaccio de truite rose façon gravlax, citron combawa et pomme granny smith, gel acidulé.	16 €
Tartelette fenouil, arlequin de tomates colorées, crème montée aux herbes.	16 €

PLATS

Piccata de bavette de veau, crème citronnée, croûtons et câpres, cannelloni d'aubergines et shiitake du Brionnais.	24 €
Blanc de seiche snacké, vierge gingembre-citron vert, mousseline de patate douce au safran du roannais, croûton aioli.	24 €

FROMAGES

Blanc de vache fermier.	5 €
Assortiment de fromages affinés « Oh My Cheese ».	7 €
Tomme de bufflonne et marmelade de tomate.	7 €

DESSERTS

Parfait glacé limoncello, streusel aux amandes et macaron au citron yuzu.	8 €
Douceur abricot intense, caramel au beurre salé, biscuit pain de Gênes.	8 €
Eclaté de framboise, ganache chocolat maison Weiss, tuile de grué et sorbet	8 €

MENU INTUITION

SOIR ET WEEK-END

Entrée + Plats + Fromage ou dessert	44 €
Entrée + Plats + Fromage et dessert	49 €

ENTRÉES

Gambas snackée, tartare de légumes et encornet comme une paëlla, chips de riz, mayonnaise safranée. 19 €

Compression de canard et foie gras du domaine de Limagne, gel d'agrumes, tuile de pain grillée. 19 €

PLATS

Filet de daurade royale grillé, pesto rosso, tagliolini à l'encre, émulsion lait d'amande. 28 €

Tournedos de filet charolais, réduction de porto, chutney aux olives kalamata, pomme frite et girolles. 28 €

Filet d'omble chevalier maison Murgat, tian de courgettes colorées, crème verveine-citron et pickles. 28 €

FROMAGES

Blanc de vache fermier. 5 €

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

Tomme de bufflonne et marmelade de tomate. 7 €

DESSERTS

Parfait glacé limoncello, streusel aux amandes et macaron au citron yuzu. 8 €

Douceur abricot intense, caramel au beurre salé, biscuit pain de Gênes. 8 €

Eclaté de framboise, ganache chocolat maison Weiss, tuile de grué et sorbet 8 €