

One Hour

Nous pouvons aussi vous servir en 1 heure

Interprétation de la cuisine du jour en **3** mouvements

34,00 € (en semaine uniquement)

Au gré de mes humeurs

Pour tous les convives d'une même table, Olivier Boizet vous propose un menu surprise

80,00 € en 6 mouvements

90,00 € en 7 mouvements

100,00 € en 8 mouvements

110,00 € en 9 mouvements

Toi et Moi en Cocotte (pour 2 personnes)

La Côte de Bœuf du Charolais, jus d'échalotes confites, mousseline truffée

95,00 €

La Cocotte de Cuisses de Grenouilles XXL au gingembre et coriandre,
pommes dauphines au romarin

98,00 €

Ceux par qui tout commence....

Le Fromage par Laurent Mons, La Viande par Jean-Luc Brise, La Mer par Méricq, Le Foie Gras par Le Domaine de Limagne, Les Epices par Sélections Gourmandes, Le Chocolat par François Pralus, Les Huiles par la Famille Leblanc, Les Escargots par Anne-Cécile et Benjamin Martin, Les Œufs Bio par Maryline Roux, Le Miel par Hervé Cuer, Le Bœuf par Jean-Victor Despierres, Les Pigeons par la Famille Tixier, Le Lapin par Le Lapin du Forez, Les Truites par Le Moulin Piat.

Sans eux nous ne pourrions pas vous donner autant de plaisir....

Pierre La Réception, Jérôme La Cave, Andreas La Cuisine, Julien La Pâtisserie, et tous nos collaborateurs visibles ou pas.

Toutes nos viandes sont d'origine française



Traditions et Découvertes

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit, doux, acide, moelleux, croquant

Entre le Lapin Fermier du Forez et la Raie...

28,00 €

Sur l'idée d'un compressé de lapin et raie à la grenobloise parfumé au citron saumuré

Mâcon-Chaintré « Les Champs » Domaine Berthier

Entre l'Omble Chevalier de chez Murgat et les Carottes...

34,00 €

Pavé poché au beurre noisette et carottes toutes en textures et couleurs, mayonnaise chaude au safran

Côtes du Rhône « La Truffière » La Ferme du Mont

Entre le Magret de Limagne et la Rhubarbe...

36,00 €

Tournedos de magret parfumé au poivre de kampfot, bâtons de rhubarbe, abricots secs parfumés earl grey, jus corsé

Clos Centeilles Le Carignanissime Minervois

Le Fromage par la Maison Mons...

15,00 €

Notre sélection de vin du moment

Entre l'Arlette et la Fraise...

16,00 €

Mousseux à la reine des prés, compotée de fraises et arlette croustillante

Pipi d'Ange Moût de Raisin partiellement fermenté Ferme Saint Pierre

Sucrieries pour les gourmands

50,00 € : Le Lapin, L'Omble Chevalier **ou** Le Magret, Le Fromage, Le Dessert

70,00 € : Le menu à 50,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

65,00 € : Le Lapin, L'Omble Chevalier et Le Magret, Le Fromage, Le Dessert

88,00 € : Le menu à 65,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte

Saveurs Festives

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit, doux, acide, moelleux, croquant

Entre l'Asperge Blanche et les Palourdes...

40,00 €

Mosaïque et panna cotta d'asperges, vinaigrette à la réglisse, palourdes en gelée d'eau de mer et mélisse

Vacqueyras L'Orée du Bois Château Bois d'Arlène

Entre la Barbue et les Petits Pois...

42,00 €

Barbue cuite à 62° et snackée, émulsion de cosses, étuvée de petits pois moutardés et lard de Colonnata

Pouilly-Fumé Mademoiselle de « T » du Château de Tracy

Entre le Veau et la Truffe Mélanosporum...

44,00 €

Veau en deux cuissons, paleron confit et longe de veau servie rosée, champignons de Paris et oignons grelots

Terrasses du Larzac « Paresse » Guillaume Gangloff

Le Fromage par la Maison Mons...

15,00 €

Notre sélection de vin du moment

Entre le Baba et le Mojito...

Baba dans son jus de mojito et fraîcheur cocktail

Entre la Rhubarbe et le Bruccio...

16,00 €

Bâtons de rhubarbe confite et onctueux de bruccio corse

Muscat de Rivesaltes Domaine Boudau

Sucreries pour les gourmands

72,00 € : L'Asperge, La Barbue **ou** Le Veau, Le Fromage, Les Desserts

96,00 € : Le menu à 72,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

84,00 € : L'Asperge, La Barbue et Le Veau, Le Fromage, Les Desserts

110,00 € : Le menu à 84,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte

La Gourmandise en 8 mouvements

Ce menu est proposé pour tous les convives d'une même table

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit doux, acide, moelleux, croquant

La Queue de Langoustine en croûte de kadaïf et topinambour sur une royale de crustacé black 34,00 €

La Fleur de Céleri Rave aux truffes Mélando et infusion de foin 38,00 €

L'Oeuf de Saint Martin quasi parfait sur les lentilles vertes du Puy, beurre vin jaune et morilles 42,00 €

La Barbue pochée à l'huile de citronnelle, endives confites aux agrumes et kumquats, jus de cuisson 48,00 €

La Pièce de Bœuf du Charolais servie comme il se doit, beurre noisette au caviar d'aquitaine, jeu de chou-fleur 46,00 €

Le Saint-Nectaire sous toutes ses formes et pomme verte 12,00 €

Le Baba dans son jus de mojito et fraîcheur cocktail

Le Biscuit Mendiant, mousseux mélilot, fraîcheur de mangue passion citron vert 18,00 €

Sucreries pour les gourmands

Menu à 110,00 €

Menu à 150,00 € avec un accord mets et vins au gré de nos envies

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte