

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

90,00 € en 6 mouvements
100,00 € en 7 mouvements
115,00 € en 8 mouvements
125,00 € en 9 mouvements

Toi et Moi en Cocotte (pour 2 personnes)

La Côte de Bœuf du Charolais, jus d'échalotes confites, mousseline truffée 98,00 €

Le Lièvre à la Royale cuit 36 heures, jus corsé lié au sang, pilaf de châtaignes 135,00 €

Ceux par qui tout commence...

Le Fromage par Laurent Mons, La Viande par La Maison Gouttenoire, La Mer par Métro, 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, Les Légumes par Vincent Dru, Le Safran par Le Safran des Volcans.

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

Merci à tous nos collaborateurs. Sans eux nous ne pourrions pas vous procurer ce savoir faire qui est notre exigence depuis bientôt 30 ans. Merci à tous ceux qui nous accompagnent pour faire de ce lieu, un lieu unique !

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 les Escargots et le Potimarron...

34,00 €

Croquant de potimarron et yuzu, escargots servis tièdes sous un bouillon en voile, émulsion de courge

Reuilly Les Coignons Denis Jamain

Entre la Joue de Lotte et le Céleri Rave...

34,00 €

Joue de Lotte frite au panko, compressé de feuilles de céleri comme un millefeuille, jus de légume rôti, billes de cassis

Saint-Véran Cuvée Tradition Domaine de la Feuillarde

Entre la Volaille et la Langoustine...

36,00 €

Cuisse de Volaille farcie aux langoustines, cuite 12 heures, pommes dauphines de patate douce, jus de poulet caramélisé, nuage de langoustine au curry noir

Chatus Domaine du Grangeon

Le Fromage par la Maison Mons...

15,00 €

Notre sélection de vin du moment

Entre la Poire Conférence et la Chartreuse Verte...

16,00 €

Poire Conférence rôtie au muscovado, biscuit madeleine au blé noir, fraîcheur et gel Chartreuse

Chartreuse Jaune (2 cl)

Sucreries pour les gourmands

55,00 € menu en 4 mouvements : Escargots, Joue de Lotte **ou** Volaille, Fromage, Dessert

78,00 € : Le menu à 55,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

70,00 € menu en 5 mouvements : Escargots, Joue de Lotte, Volaille, Fromage, Dessert

98,00 € : Le menu à 70,00 € 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 la Noix de Saint-Jacques et le Brocoli...

40,00 €

Noix snackée, onctueux de brocolis, pickles de coques et pieds de brocolis, tuile black

Oudan De Butte en Blanc Viognier Domaine Sérol

Entre le Rouget et les Champignons suivant la cueillette...

42,00 €

Rouget à la plancha, étuvée de cocos de Paimpol aux champignons, beurre échalion et panisse

Pinot Noir La Chabanne Domaine des Béroles

Entre le Chevreuil et le Coing...

44,00 €

Filet servi rosé, chou farci comme une ballotine, coing parfumé au genièvre, sauce cacaotée

Gigondas Romane Machotte Pierre Amadieu

Le Fromage par la Maison Mons...

15,00 €

Notre sélection de vin du moment

Entre la Morille et la Banane...

Panna cotta morille, compotée de banane caramélisée, émulsion vanille et liqueur de sureau

Entre la Courge et la Châtaigne...

16,00 €

Tatin de Courge, streusel châtaigne, meringue et glace lactée à la main de Bouddha, granola de courge

Sidre Brut Tendre par Eric Bordelet

Sucrieries pour les gourmands

75,00 € menu en 5 mouvements : Noix de Saint-Jacques, Rouget **ou** Chevreuil, Fromage, Pré-dessert, Dessert

100,00 € : Le menu à 75,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

88,00 € menu en 6 mouvements : Noix de Saint-Jacques, Rouget, Chevreuil, Fromage, Pré-dessert, Dessert

118,00 € : Le menu à 88,00 € 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

Sphère de Foie Gras de Canard de Limagne, glaçage aux myrtilles sauvages et bâtons de rhubarbe 40,00 €

Tomate farcie croustillante aux cuisses de grenouilles, carpaccio d'oreilles de cochon, beurre d'échalottes 40,00 €

Œuf presque parfait de Saint-Martin, étuvée de girolles, croquant de courgettes, émulsion basilic 46,00 €

Raviole de Homard Bleu et aubergines, bouillon de carapace au « Safran des Volcans » 48,00 €

Maigre rassis comme une viande, vinaigrette de haricots verts César, confit de vin de la Côte 46,00 €

Saint-Christophe en trois textures aux fraises de pays 12,00 €

Panna cotta morille, compotée de banane caramélisée, émulsion vanille et liqueur de sureau

Cheesecake aux fraises des bois et tartare de melon charentais 18,00 €

Sucrieries pour les gourmands

Menu à 120,00 €

Menu à 160,00 € avec un accord mets et vins au gré de nos envies

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte