

## 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 Mericq, 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

\*\*\*\*

Huîtres Spéciales de Tarbouriech en gelée d'eau de mer, cosses de petits pois et estragon 40,00 €

\*\*\*\*

Cannelloni de Grenouilles et fraise de veau, jeu de carottes, jus de veau au citron saumuré 38,00 €

\*\*\*\*

Chou-fleur rôti, Langoustine en chaud-froid, beurre de yuzu à l'huile d'herbes 46,00 €

\*\*\*\*

Sole Filet cuite sur une asperge XXL, ail des ours du parc 48,00 €

\*\*\*\*

Pigeon de Cherier au barbecue, tagliatelles de daikon, bouillon de volaille parfumé à la bonite séchée 46,00 €

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

Baba dans son jus de mojito et fraîcheur cocktail

\*\*\*\*

1.2.3. Café tout en texture et caractère 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**