Menu du Marché

Interprétation de la cuisine du jour en **3** mouvements
39,00 € (en semaine uniquement du mardi au jeudi)

Au gré de mes humeurs

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

100,00 € en 6 mouvements
115,00 € en 7 mouvements
125,00 € en 8 mouvements
135,00 € en 9 mouvements

Notre Cocotte à partager (pour 2 personnes)

La Côte de Bœuf du Charolais, jus d'échalotes confites, mousseline truffée 1 kg / 1 ,2 kg 125,00 €

Ceux par qui tout commence…

Le Fromage par Laurent Mons, La Mer par Métro, Le Foie Gras par Le Domaine de Limagne, Le Chocolat par François Pralus, Les Huiles par la Famille Leblanc, Les Escargots par Anne-Cécile et Benjamin Martin, Le Cochon et La Volaille par « Au Pré de Paul », Le Miel par Hervé Cuer, Les Truites par Le Moulin Piat, Le Safran par Le Safran des Volcans, La Canette par La Ferme du Perlou, Le Pain par la Boulangerie du Rond-Point, Les Vinaigres par L'Huilerie Beaujolaise, Les Fruits Rouges par Les Saveurs de la Pépinière

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 33 ans. Merci à tous ceux qui nous accompagnent pour faire de ce lieu, un lieu unique !
Lydia La Réception, Arthur La Cave, Julie Le Service, Esteban La Cuisine, Rémy La Pâtisserie, Bruno Les Espaces Verts et tous nos collaborateurs visibles ou pas.

Toutes nos viandes sont d'origine française

« Menu Traditions et Découvertes »

L'Art du Cuisinier, mettre en valeur des produits simples avec toute son imagination et réaliser des saveurs étonnantes

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

****

L'émulsion du moment suivant la saison
La carotte des sables et cumin

****

La Truite du Moulin Piat et les Radis 30,00 €
Tataki de filet de truite, fraîcheur de radis noir au citron et pickles multicolores

Mâcon Villages Le Nid Famille Lardet AOP
****

Le Lieu Jaune et les Asperges 38,00 €
Pavé de Lieu Jaune poché à l'huile de laurier, asperges blanches en trois versions, originelle, fondue et tempura, bouillon à la bonite séchée

Languedoc Strate Clos Constantin AOP Bio
****

La Pintade de Souternon et le Fenouil 36,00 €
Le suprême en croûte d'anis vert, la cuisse farcie, raviole sans pâte au fenouil, croquant de fenouil, jus à l'huile de cerfeuil

Saint-Joseph Méribets Domaine Anthony Vallet AOP
****

Le Fromage par la Maison Mons 15,00 €

L'Insensé des vignes de Véronique et Olivier en cépage roussanne par le Domaine Désormière IGP Urfé
****

La Fraise et l'Estragon 16,00 €
Biscuit joconde à l'estragon, confit de fraises, sorbet fraise au poivre de Sichuan

Pipi d'Ange moût de raisin partiellement fermenté Domaine La Ferme Saint Pierre Bio
****

Sucreries pour les gourmands

65,00 € menu en 4 mouvements : Truite, Lieu Jaune **ou** Pintade, Fromage, Dessert
95,00 € : le menu à 65,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

80,00 € menu en 5 mouvements : Truite, Lieu Jaune, Pintade, Fromage et Dessert
120,00 € : le menu à 80,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte

« Menu Saveurs Festives »

Le Produit, l'intervention du cuisinier est le respect du produit afin de lui conserver ses saveurs organoleptiques

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

*****

L'émulsion du moment suivant la saison
La carotte des sables et cumin

****

Le Foie Gras du Domaine de Limagne et la Gentiane 44,00 €
Géométrie de Foie de Gras de Canard glacé à la gentiane, cake miel noisette

Pouilly-Fumé Mademoiselle de « T » Château de Tracy AOP
****

La Langoustine et les Petits Pois 48,00 €
Queues de langoustines panées au riz soufflé, tian et petit pois étuvés à la moutarde et verveine, hollandaise verveine siphonnée

Côtes-du-Rhône Nobles Origines Domaine Tardieu-Laurent AOP
****

La Lotte et les Artichauts 42,00 €
La Ballotine de lotte aux nori, tartelette d'artichaut à l'ail des ours du parc, barigoule de petits violets, beurre rouge Côte Roannaise à l'anchois

Esprit de Pavie Bordeaux Domaine Gérard Perse AOC
****

Le Fromage par la Maison Mons 15,00 €

L'Insensé des vignes de Véronique et Olivier en cépage roussanne par le Domaine Désormière IGP Urfé
****

La Praline et la Menthe
Biscuit vapeur aux pralines, émulsion menthe, crème praline

****

La Cacahuète et le Chocolat 16,00 €
Barrette sur l'idée d'un snickers, caramel beurre salé aux cacahuètes caramélisées

Rivesaltes Grenat sur grains Domaine Boudau AOP
****

Sucreries pour les gourmands

95,00 € menu en 5 mouvements : Foie Gras, Langoustine **ou** Lotte, Fromage, Pré-dessert, Dessert
130,00 € : le menu à 95,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

110,00 € menu en 6 mouvements : Foie Gras, Langoustine**,** Lotte**,** Fromage, Pré-dessert, Dessert
155,00 € : le menu à 110,00 € 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 »

Succession de petits plats afin de goûter à toute la créativité du Chef en balade estivale
Ce menu est proposé pour l'ensemble des convives

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

****

L'émulsion du moment suivant la saison
La carotte des sables et cumin

****

Les Langoustines croustillantes au riz soufflé, vinaigrette d'asperges réglissée 44,00 €

****

La Crêpe parmentière au saumon d'Ecosse et caviar Sturia, beurre citron saumuré 44,00 €

****

L'Œuf Bio presque parfait aux morilles et nuage de Saint-Romain 40,00 €

****

Le Bar mi-fumé cuit minute, voile de fenouil et bouillon badiane à l'huile de cerfeuil 42,00 €

****

La Barrette de Foie Gras de Canard aux fraises comme un légume et rhubarbe, jus nerveux 42,00 €

****

Le Chèvre Gour Noir et le cacao, tuile dentelle et gel liqueur de violette 15,00 €

****

Le Biscuit vapeur aux pralines, émulsion menthe, crème praline

****

Le Citron meringué, crémeux citron et gel limoncello 18,00 €

****

Sucreries pour les gourmands

Menu à 135,00 €
Menu à 185,00 € avec un accord mets et vins au gré de nos envies

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte

MENU ENFANT / ADOLESCENT

Assiette de Charcuterie, jambon blanc, jambon cru, saucisson, beurre et cornichons

ou

Saumon d'Ecosse fumé au Château

ou

Brouillade d'œufs

****

Poisson du marché accompagné d'une pomme mousseline et beure soja

ou

Pièce de Bœuf du Charolais servie suivant cuisson souhaitée,
accompagnée d'une pomme mousseline

****

Macaron à la fraise Tagada

ou

Salade de fruits selon la saison et zeste de citron vert

ou

Mousse au chocolat lacté Jivara

Menu enfant à 28,00 €
Menu adolescent à 34,00 €