

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

Toi et Moi en Cocotte (pour 2 personnes)

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

Les Cuisses de Grenouilles de chez Fenouillet au gingembre et coriandre, pommes dauphines 135,00 €

Ceux par qui tout commence...

Le Fromage par Laurent Mons, La Viande par, 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 Cueur, 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 32 ans. Merci à tous ceux qui nous accompagnent pour faire de ce lieu, un lieu unique !

Lydia La Réception, Arthur La Cave, Joanna et 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 Courgette et la Myrtille

30,00 €

Biscuit à l'huile d'olive de chez Munoz, confit de myrtilles, onctueux de brebis fumé, croquant de courgettes

Le Clos de Chozieux Viognier Jean-Luc et Yves Gaumon IGP Urfé Bio

La Daurade Royale et la Carotte

38,00 €

Filet poché à l'huile de gingembre, jeu de carottes, chutney au gingembre, émulsion tout en caractère

Château Saint-Maur Cru Classé Côtes de Provence AOP

La Volaille « Au Pré de Paul » et la Langoustine

36,00 €

La cuisse farcie aux langoustines cuites, panisse croustillante au thym citron, caviar d'aubergines au curry noir, pickles de prune

Menetou-Salon Pommerais La Tour Saint-Martin Domaines Minchin AOC

Le Fromage par la Maison Mons

15,00 €

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

Le Riz au Lait et la Pêche

16,00 €

Notre fameux riz au lait condensé à la pêche et voile de fruit, fraîcheur pêche sureau

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

Sucrieries pour les gourmands

65,00 € menu en 4 mouvements : Courgette, Daurade **ou** Volaille, 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 : Courgette, Daurade, Volaille, 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

Le Homard Bleu et les Légumes Provençaux

44,00 €

Jeu de légumes estival et émincé de homard, fleur de courgette farcie, bouillon carapace

Mâcon Milly-Lamartine Domaine Carrette Vin Biologique AOC

Le Maigre de Ligne et les Haricots Verts

45,00 €

Maigre de ligne en deux cuissons, vinaigrette de haricots verts façon César aux anchois et beurre rouge

Mâcon-Burgy Gamay Noir Domaine des Gandines AOP

Le Veau de nos Campagnes et les Cèpes de nos ramasseurs

49,00 €

Longe, tête de veau et ris de veau, royale d'échalotes, jus parfumé à la sauge du jardin, poêlée de cèpes

Mercurey 1^{er} Cru Les Veleys Domaine Meix Foulot 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 Panna Cotta pistache et la Cerise

Panna cotta pistache, cerises pochées, émulsion au Porto, opaline fève tonka

L'Abricot et la Verveine

16,00 €

Blanc manger de verveine et confit d'abricot sur un biscuit mirliton

Cuvée 7 par le Domaine des 7 Parcelles

Sucreries pour les gourmands

90,00 € menu en 5 mouvements : Homard Bleu, Maigre **ou** Veau, Fromage, Pré-dessert, Dessert

125,00 € : le menu à 90,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

105,00 € menu en 6 mouvements : Homard Bleu, Maigre, Veau, Fromage, Pré-dessert, Dessert

150,00 € : le menu à 105,00 € 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 Fleur de Courgette farcie et truffe noire Mélando	42,00 €
--	---------

La Raviole de Cuisses de Grenouilles aux cèpes des Monts de Madeleine et ail des ours	40,00 €
---	---------

Le Chaud et Froid de Langoustines et jeu de carottes, nuage de légumes	44,00 €
--	---------

Le Maigre de Ligne en deux cuissons, vinaigrette de haricots verts façon César aux anchois et beurre rouge	45,00 €
---	---------

Le Ris de Veau pané à la farine de riz, émulsion de pommes de terre à la Chartreuse, jus nerveux	54,00 €
---	---------

Le Chèvre avec la fraîcheur de la nectarine	15,00 €
---	---------

La Pana Cotta pistache, cerises pochées et émulsion au Porto, opaline fève tonka	
--	--

Le Choco Framboise au gingembre	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

ou

Melon charentais

Poisson du marché accompagné d'une pomme mousseline et beurre 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 €