

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 €

Les Grenouilles de chez Fenouillet en 2 services, au parfum de coriandre et gingembre,
pommes dauphines à l'ail des ours du parc (250 gr par personne) 130,00 €

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, 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

Nuage de pastèque, piment d'Espelette et riz soufflé

La Tomate, la Burrata et le Parmesan

30,00 €

Sur l'idée d'une tomate farcie, émulsion de burrata et crumble de parmesan au thym

Reuilly Sauvignon Joseph de Maistre Domaine de Reuilly AOC Bio

L'Ombre Chevalier de chez Charles Murgat, les Haricots Verts et l'Amande

38,00 €

Poché à l'huile de thym citron, vinaigrette de haricots verts à l'huile d'amande

Viognier « Collines Rhodaniennes » Domaine Antoine Chatagnier IGP

Le Carré de Cochon de Saint Germain-Laval et les Pommes Pont-Neuf

36,00 €

Côte de carré, parmentier en émulsion de pommes de terre, béarnaise à la sauge du jardin, pommes pont-neuf

Château Barralière Côtes de Provence 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

L'Abricot et l'Ail Noir

16,00 €

Jeu d'abricots et ail noir en cache-cache

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

Sucreries pour les gourmands

65,00 € menu en 4 mouvements : Tomate, Ombre Chevalier **ou** Cochon, Fromage, Dessert

98,00 € : le menu à 65,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

80,00 € menu en 5 mouvements : Tomate, Ombre Chevalier, Cochon, Fromage et Dessert

123,00 € : 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

Nuage de pastèque, piment d'Espelette et riz soufflé

Le Thon et les Aubergines

44,00 €

Fajita farcie à la bolognaise de thon et aubergines, cœur de thon mariné latino

Mâcon-Burgy Chardonnay Domaine des Gandines AOP

Le Bar, la Courgette et l'Eryngii

48,00 €

Minute de bar, fleur farcie et tian de courgettes, bouillon de champignons et citronnelle

Crozes-Hermitage « Le Jardin » Domaine Le Vieux Murier AOP

Le Pigeon de chez Chabert et la Cerise

42,00 €

Filet marqué au barbecue, laqué à la griotte et poivre de Sichuan, cuisse confite, jus au vinaigre de cerise, gâteau de chou tendre

Mas de Libian Khayyâm Vin de France

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 Pêche Blanche, l'Estragon et les Groseilles

Gratin chiboust à la groseille, compotée de pêche et gel estragon

La Framboise, le Poivron et la Reine des Prés

16,00 €

Interprétation de la framboise et du poivron confit, onctueux reine des prés

Grange de la Bénisson-Dieu Vin de France Bio

Sucreries pour les gourmands

95,00 € menu en 5 mouvements : Thon, Bar **ou** Pigeon, 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 : Thon, Bar, Pigeon, 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

Nuage de pastèque, piment d'Espelette et riz soufflé

Carpaccio de Thon, vinaigrette de haricots verts latino 44,00 €

Fleur de Courgette farcie et bouillon végétal à la truffe noire 44,00 €

Croquette de Cuisses de Grenouilles, eryngii et ail des ours 40,00 €

Bar poché à l'huile de thym citron et aubergines, beurre grenobloise 42,00 €

Bœuf servi bleu, blinis et cosses de petits pois, jus noisette au caviar d'Aquitaine 42,00 €

Jeu de Feta, concombre et menthe 15,00 €

Gratin chiboust au jus de groseille, compotée de pêche et gel estragon

Feuille croustillante cacaotée, ganache extra bitter au cassis et sorbet persil 18,00 €

Sucreries pour les gourmands

Menu à 135,00 € menu en 8 Mouvements

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 et fruits rouges

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 €