

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 €

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 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

Le Butternut, les Cèpes, les Escargots

30,00 €

Raviole de légumes sans pâte, fricassée de cèpes des Monts de la Madeleine, escargots de chez Benjamin, parfum de plantes des « Pères Chartreux »

Menetou-Salon Morogues Domaines Minchin AOC

Le Cabillaud, le Chorizo, le Sot l'y laisse

38,00 €

Sur l'idée d'une paëlla aux cocos de Paimpol, étuvée de coques et sot l'y laisse, viennoise et huile de chorizo, émulsion de coquillages

Côtes d'Auvergne En Aparté Benoît Montel AOC

La Canette de La Ferme du Perlou, l'Orange, le Potimarron

36,00 €

Filet servi rosé et laqué, pastilla de cuisse aux zestes d'agrumes et coriandre, jeu de potimarron

Merlot-Syrah André Perret IGP des Collines Rhodaniennes

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

Le Pamplemousse, l'Hibiscus

16,00 €

Finger sablé vanille, blanc manger hibiscus, confit de pomelos, fraîcheur de fruit

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

Sucreries pour les gourmands

65,00 € menu en 4 mouvements : Butternut, Cabillaud ou Canette, 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 : Butternut, Cabillaud, Canette, 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

Les Noix de Saint-Jacques blanches, le Brocolis, le Kumquat

44,00 €

Noix de Saint-Jacques blanches snackées, relevées de kumquats,
lovées sur un coussin de brocolis aux saveurs de noix de coco

Viognier Les Grandes Parcelles Domaine Garon Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

La Barbue, la Pomme de Terre Vitelotte, le Poireau de chez Thomas Gouby

45,00 €

Barbue en deux cuissons, vapeur et marquée, poireaux fumés,
émulsion de pommes de terre Vitelotte, râpée de poutargue

Fou de Chêne Chardonnay Domaine des Pothiers Romain Paire IGP Urfé

Le Sanglier, le Coing, le Panais

49,00 €

Filet servi rosé et bonbon croustillant, coing confit aux clous de girofle,
onctueux de panais, sauce cacaotée

Corbières Boutenac Racine Château Ollieux Romanis 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'Ananas, le Rhum ambré

Fraîcheur d'ananas retour des Iles, nuage de baies roses, crispy ananas

La Poire, le Chocolat Oqo de chez Valrhona

16,00 €

Crèmeux poire tonka, streusel chocolat, éclats de chocolat Oqo, sorbet poire tonka

Poiré Authentique par Eric Bordelet

Sucreries pour les gourmands

95,00 € menu en 5 mouvements : Noix de Saint-Jacques, Barbue **ou** Sanglier, 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 : Noix de Saint-Jacques, Barbue, Sanglier, 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

L'Huître Claire de Jade en tempura, cèpes poêlés sur un voile de butternut	42,00 €
--	---------

Le Poireau de chez Thomas Gouby fumé snacké, beurre de caviar Sturia français	40,00 €
---	---------

La Raviole de Noix de Saint-Jacques blanches françaises, brocolis et kumquats	44,00 €
---	---------

La Barbue, cocos de Paimpol et coques au chorizo, jus de volaille « paëlla »	45,00 €
--	---------

La Côte de Veau servie rosée, tagliatelles de navet confit, purée chartreuse et jus élixir	65,00 €
--	---------

Le Saint-Nectaire de chez Mons et figues en géométrie	15,00 €
---	---------

La Fraîcheur d'Ananas retour des Iles, nuage de baies roses, crispy ananas

Le Café et la moutarde, diplomate café glace moutarde, éclats de meringue	18,00 €
---	---------

Sucrieries 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 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 €