

## **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

**110,00 € en 6 mouvements**

**125,00 € en 7 mouvements**

**135,00 € en 8 mouvements**

**145,00 € 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 Maison Gouttenoire, La Mer par Métro, 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, Le Cochon par « Au Pré de Paul », Le Miel par Hervé Cuer, Les Pigeons par La Famille Tixier, Le Lapin par Le Lapin du Forez, Les Truites par Le Moulin Piat, Le Safran par Le Safran des Volcans, La Canette par La Ferme du Perlou.

## **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 françaises



## Traditions et Découvertes

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

\*\*\*\*

### **Entre la Truite Arc en Ciel du Moulin Piat et le Chou-Fleur...**

30,00 €

Truite façon gravlax et multicolore de choux-fleurs, violet, orange et romanesco, gel kiwi

Champtoisé Chenin sur granite Domaine Sérol IGP Urfé Bio

\*\*\*\*

### **Entre le Lieu Jaune de Ligne et les Petits Pois...**

39,00 €

Lieu Jaune poché à l'huile d'olive à 64°, flan de cosses et petits pois étuvés, émulsion verveine et moutarde

La Lone Côtes de Provence Domaine de Jale AOP

\*\*\*\*

### **Entre le Filet de Canette de la Ferme du Perlou et le Fenouil...**

36,00 €

Filet de Canette fumé au barbecue, raviole en pâte de légumes et cuisse confite, fenouil snacké, bouillon parfumé à la bonite séchée, pickles de griottes

Syrah Domaine Pascal Marthouret Vin de Pays 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

\*\*\*\*

### **Entre la Fraise et le Mélilot...**

16,00 €

Pain de Gênes mélilot, fraîcheur de fruit, chantilly miel et confit de fraise yuzu

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** Filet de Canette, Fromage, Dessert

**90,00 € :** 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, Filet de Canette, Fromage et Dessert

**115,00 € :** 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**

## Saveurs Festives

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

\*\*\*\*

### **Entre la Langoustine et le Fruit du Piment Doux...**

44,00 €

Vinaigrette de sarrasin torréfié au poivron et à la framboise,  
queues de langoustines croustillantes au riz soufflé, royale de carapace à la mélisse

Pouilly-Fumé Mademoiselle de « T » du Château de Tracy en magnum AOP

\*\*\*\*

### **Entre le Sandre de la Ferme Intégrale et les Asperges...**

45,00 €

Ballotine de Sandre au lard Colonnata, pointes snackées, brunoise étuvée aux morilles,  
jus de cuisson au vin jaune, viennoise de morilles

Givry blanc Domaine Ragot AOP

\*\*\*\*

### **Entre l'Agneau de Lait du Pays Basque et les Artichauts...**

49,00 €

Selle en rognonnade, petite côte et épigramme d'agneau en frite, barigoule d'artichauts,  
jus à l'ail noir, splash d'ail des ours du parc

Le Nid Moulin à Vent Tradition Famille Lardet 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

\*\*\*\*

### **Entre la Groseille et le Fromage Blanc...**

Shortbread compressé, compotée de groseilles à la verveine et romarin, sorbet fromage blanc

\*\*\*\*

### **Entre l'Extra Bitter par Valrhona et le Céleri Branche...**

16,00 €

Crèmeux chocolat noir, streusel cacao, confit de céleri au thym et badiane,  
sorbet pomme verte céleri

Turbulent vin pétillant gamay rosé Domaine Sérol Vin de France Bio

\*\*\*\*

Sucreries pour les gourmands

**90,00 € menu en 5 mouvements :** Langoustine, Sandre **ou** Agneau, Fromage, Pré-dessert, Dessert

**120,00 € :** le menu à 90,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

**105,00 € menu en 6 mouvements :** Langoustine, Sandre, Agneau, Fromage, Pré-dessert, Dessert

**145,00 € :** 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**

**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

\*\*\*\*

Le Foie Gras de Canard de Limagne, rhubarbe au poivre de Sichuan, cake thé vert Matcha 42,00 €

\*\*\*\*

Le Marbré de Cabillaud au caviar d'Aquitaine, nage yuzu et endive snackée 40,00 €

\*\*\*\*

Le Céleri de chez Thomas en « Fleur » aux truffes Mélando et beurre de foin 42,00 €

\*\*\*\*

La Ballotine de Sandre au lard Colonnata, asperges snackées, viennoise de morilles, beurre vin jaune 40,00 €

\*\*\*\*

Le Ris de Veau pané à la farine de riz, émulsion de pommes de terre à la Chartreuse, rattes au beurre fumé 54,00 €

\*\*\*\*

Le Chèvre entre le kiwi et l'amande 15,00 €

\*\*\*\*

Shortbread compressé, compotée de groseilles à la verveine et romarin, sorbet fromage blanc

\*\*\*\*

L'Abricot rôti et confit à l'estragon, nuage de blanc d'œuf 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 €**