

## **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 €

## **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 30 ans. Merci à tous ceux qui nous accompagnent pour faire de ce lieu, un lieu unique !

Toutes nos viandes sont d'origine française



## Traditions et Découvertes

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

\*\*\*\*

### **Entre la Cuisse de Volaille et la Butternut...**

36,00 €

Rouelle de Cuisse de Volaille « Au pré de Paul » farcie butternut et noisettes torréfiées, vinaigrette carnée au poivre de Timut

Mâcon-Villages Domaine Michel

\*\*\*\*

### **Entre la Lotte Friture et les Endives...**

40,00 €

Queue de Lotte rôtie sur l'os au lard de Colonnata, endives confites aux agrumes, marmelade de kumquats, jus de cuisson en hollandaise siphonnée

Viognier Domaine André Perret

\*\*\*\*

### **Entre le Cochon Gascon cul noir et le Chou Rouge...**

36,00 €

Echine servie rosée, laquée d'une feuille de cassis, gâteau de chou rouge, empanadas au cassis, réduction de bière au genièvre

Rasteau Domaine Christophe Semaska

\*\*\*\*

### **Le Fromage par la Maison Mons...**

15,00 €

Notre sélection de vin du moment

\*\*\*\*

### **Entre la Poire et la Fève de Tonka...**

16,00 €

Duchesse Poire « Comice » caramélisée et onctueux poire tonka

Poiré Authentique par Eric Bordelet

\*\*\*\*

Sucreries pour les gourmands

**65,00 € menu en 4 mouvements** : La Volaille, La Lotte **ou** Le Cochon, 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** : La Volaille, La Lotte, Le Cochon, Le Fromage et Le 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 le Foie Gras de Canard et la Raie Bouclée...** 44,00 €

Compressé de poireaux, Foie Gras de Canard du Domaine de Limagne et miettes de raie, tuile épices et gel yuzu

L'Improbable Château du Cèdre Vin de France Bio

\*\*\*\*

**Entre la Noix de Saint-Jacques Française et le Céleri Rave...** 45,00 €

Risotto de céleri rave aux cèpes de nos ramasseurs, voile de céleri, Noix de Saint-Jacques à la plancha, émulsion de cèpes et soja, tuile de cèpe

Les Grèzes Château du Cèdre IGP Côtes du Lot Bio

\*\*\*\*

**Entre le Chevreuil et la Patate Douce...** 49,00 €

Filet de Chevreuil servi rosé, sauce gibier cacotée, pommes dauphines patate douce, croustillant de gibier et raisins golden, coing aux clous de girofle

Solis Château du Pouey Madiran AOP

\*\*\*\*

**Le Fromage par la Maison Mons...** 15,00 €

Le Bouysselet Domaine Le Roc Vin de France

\*\*\*\*

**Entre le Pamplemousse Rose et le Sureau...**

Fraîcheur pamplemousse rose et nuage de sureau, tuile croustillante

\*\*\*\*

**Entre le Chocolat Oqo Madagascar de Valrhona et le Citron Vert...** 16,00 €

Croquant de Chocolat Oqo, ganache lime, pralin amande noisette, tuile chocolat

Sweet Malbec Château du Cèdre Bio

\*\*\*\*

Sucrieries pour les gourmands

**90,00 € menu en 5 mouvements** : Foie Gras, Noix de Saint-Jacques **ou** Chevreuil, 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** : Foie Gras, Noix de Saint-Jacques, Chevreuil, 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

\*\*\*\*

Les Huîtres Spéciales N°2 de chez Tarbouriech en tempura, émulsion échalotes 42,00 €

\*\*\*\*

L'Oignon confit, farci de lard de Colonnata et pommes de terre, nuage de cantalet 34,00 €

\*\*\*\*

La Noix de Saint-Jacques aux cèpes des Monts de la Madeleine, céleri rave en risotto 45,00 €

\*\*\*\*

Le Saint-Pierre en deux cuissons aux endives et agrumes, hollandaise de suc de cuisson 52,00 €

\*\*\*\*

Le Filet de Chevreuil servi rosé, sauce vin rouge cacaotée, coing aux clous de girofle 49,00 €

\*\*\*\*

Le Gouda truffé tout en douceur à la pomme verte, sablé et onctueux lactique 15,00 €

\*\*\*\*

Fraîcheur pamplemousse rose et nuage de sureau, tuile croustillante

\*\*\*\*

Les Quatre Fruits, orange sanguine, banane, citron vert et ananas sur l'idée d'une Pavlova 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 de pomme mousseline et beurre soja

**ou**

Pièce de Bœuf du Charolais servie suivant cuisson souhaitée, accompagnée de 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 €**