

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, pickles de griottes, bouillon parfumé à la bonite séchée

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

Sucrieries 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

Moulin à Vent Tradition Le Nid 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 €

La Carotte dans tous ses états entre fruit de la passion et truffe Melanosporum 40,00 €

La Tomate sablée farcie aux cuisses de grenouilles de chez Fenouillet, splash d'ail des ours 44,00 €

Le Sandre en ballotine au lard Colonnata, asperges snackées, viennoise de morilles, beurre vin jaune 42,00 €

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, confit de groseilles à la verveine et romarin et sorbet fromage blanc

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

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 €