

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 !
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 Betterave et la Joue d'Agneau...

36,00 €

Noix de Joles confites et croustillantes, jeu de betterave au café, brunoise, onctueuse et confite

Chardonnay Domaine Preignes Le Neuf Coteaux de Béziers IGP

Entre l'Omble Chevalier et les Lentilles vertes du Puy...

40,00 €

Filet d'Omble poché à 62° à l'huile d'olive parfumée à la citronnelle, étuvée de lentilles vertes du Puy au curry madras et coques, émulsion de la mer citronnelle

Eclat Marsanne Rémi Niero Vin de France

Entre la Pintade et le Navet boule d'or...

36,00 €

Suprême en croûte de wasabi, cuisse confite farcie, étuvée de navets et tagliatelles de daïkon, jus corsé, tartine de béatilles

Château de Barbe Blanche Lussac Saint-Emilion AOC

Le Fromage par la Maison Mons...

15,00 €

Le Bouysselet Domaine Le Roc Vin de France

Entre la Clémentine et le Marron...

16,00 €

Le nid de marron confit à la liqueur Napoléon et fraîcheur clémentine

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

Sucrieries pour les gourmands

65,00 € menu en 4 mouvements : Joue d'Agneau, Omble Chevalier **ou** Pintade, 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 : Joue d'Agneau, Omble Chevalier, Pintade, 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 Noix de Saint-Jacques Française et la Courge bleue... 44,00 €

Noix de Saint-Jacques snackées, fraîcheur pamplemousse rose, crumble cacahuète et courge bleue

Muscadet Sèvre et Maine Bel Abord Domaine Lieubeau AOP

Entre le Rouget Barbet et le Radis d'hiver violet et vert... 45,00 €

Filet de Rouget laqué à l'ananas, chutney de radis violet, cubes d'ananas rôtis, beurre aux baies roses

Viognier Les Grandes Parcelles Domaine Garon IGP Collines Rhodaniennes

Entre le Bœuf du Charolais rassis et la Béarnaise... 49,00 €

Contrefilet servi bleu, hamburger aussi bien qu'eux, millefeuille de pommes de terre, échalote rôtie, émulsion béarnaise

Corbières Boutenac Cuvée Ghislain Domaine Calvel AOP

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

Le Bouysselet Domaine Le Roc Vin de France

Sur l'idée d'un Mojito...

Jeu de textures sur la menthe, le Rhum et le citron vert

Entre le Gianduja et la Noisette... 16,00 €

Dacquoise noisette et onctueux Gianduja, confit de poire acidulé, sorbet cacao biscuité

Rivesaltes Grenat sur Grains Domaine Boudau AOP

Sucrieries pour les gourmands

90,00 € menu en 5 mouvements : Noix de Saint-Jacques, Rouget **ou** Bœuf, 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 : Noix de Saint-Jacques, Rouget, Bœuf, 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 Carpaccio de Noix de Saint-Jacques sur royale de truffe et sablé pois chiches 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 44,00 €

Le Filet de Rouget Barbet laqué à l'ananas, chutney de radis violet, cubes d'ananas rôtis 40,00 €

Le Lièvre à la Royale cuit 36 heures, coing confit et patate douce, sauce au sang 54,00 €

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

Jeu de textures sur la menthe, le Rhum et le citron vert

Le Soufflé chocolat Guanaja et sorbet cacao 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 €