

Nos menus

Menu « Les Feuillantines »

(Ce menu n'est pas servi les week-ends

et jours fériés)

———

1 plat, 1 dessert : 16 €;

1 entrée, 1 plat, 1 dessert : 19 €;

1 entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert : 22 €;

———

Les plats de ce menu ne sont pas cités

car ils changent régulièrement

Menu « Le Boscalichet »

27 €;

Carpaccio de boeuf de pays au basilic,

bouquet de salade

au parmesan

ou

Focaccia au thon et légumes confits

"façon panini" et gaspacho

———

Brochette de filet de volaille marinée,

écrasée de pomme de terre aux herbes

ou

Daurade à la plancha,

tatin de légumes au thym

———

Plateau de fromages

ou

Faisselle à la crème

———

Le choix dans la carte des desserts

Menu « Les Ecureuils »

1 entrée, 1 plat, fromage et dessert : 30 €

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 37 €

Les entrées

Saumon label rouge d'Ecosse en deux façons:

carpaccio au basilic, allumette cuite sur peau,

taboulé de quinoa

ou

Palet de blanchardon

(fromage de chèvre de Dunières)

aux amandes et sésame,

mousse de légumes et jambon cru

ou

Terrine de foie gras de canard maison

(supplément 6 Euros)

confit d'ananas aux quatre épices

et pain de campagne aux figues

———

Bricks de griatton de pays au cantal,

salade mélangée aux copeaux de foie gras

et fruits secs

ou

Verrine de pétoncles marinées à l'huile d'olive,

confit de légumes, émulsion de tomates

et torsade feuilletée

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées

(supplément 6 Euros)

compotée de pêches et rhubarbe,

réduction de gentiane d'Auvergne

———

Les plats

Filet de poisson du marché

crumbe de légumes, jus aux herbes

ou

Tranches de magret de canard rôti

en aigre doux,

tarte tatin aux pommes et framboises

ou

Longe de veau sur lit d'échalotes confites,

craquelin de pommes de terre

à la duxelle de champignons

———

Plateau de fromages

ou

Faisselle à la crème

———

Le choix dans la carte des desserts

Menu « Les Saint Martin »

Menu servi avec 3 plats : 47 €

Menu servi avec 2 plats : 40 €

Mise en bouche

———

Terrine de foie gras de canard maison

confit d'ananas aux quatre épices

et pain de campagne aux figues

ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées

compotée de pêches et rhubarbe,

réduction de gentiane d'Auvergne

———

Transparence de rouget et gambas

aux petits légumes, jus de crustacés

ou

Ravioles d'escargots de Grazac frites,

confit de tomates à l'huile d'olive

et jus végétal

———

Noix de saint jacques gratinées à l'orange,

risotto et émulsion au tandoori

ou

Pavé de filet de bœuf poêlé

(origine France)

pommes anna, jus aux morilles

ou

Bouchons de carré d'agneau rôti au thym

cannellonis de légumes au parmesan

— — —

Plateau de fromages

ou

faisselle à la crème

— — —

Le choix dans la carte des desserts

— — —