



## **Formule déjeuner**

*servi le midi en semaine hors jours fériés*

***1 plat : 17.00€***

***1 entrée et 1 plat ou 1 plat et 1 dessert  
: 19.00€***

***1 entrée, 1 plat et 1 dessert  
: 23.00€***

**Choix des formules :**

***Consultez le tableau en salle***

***Prix hors boissons, service et taxes inclus***

**Moyens de paiement acceptés :**

***CB visa-mastercard, American Express, espèces  
Ticket restaurant, chèque déjeuner, chèque de table,  
chèque restaurant et Chèque vacances, selon la  
législation en vigueur : uniquement le midi en semaine  
hors jour férié et deux titres par repas.  
Nous n'acceptons plus les chèques.***

**Menu petit gastronome**

***moins de 12 ans***

***15.00€***

***\*Viande ou poisson et sa garniture***

***\*1dessert enfant ou 1 assiette de fromages***

***\*1 Sirop à l'eau***

*Dans le but d'apporter toujours le meilleur service, les tables à partir de 5 personnes doivent effectuer un choix dans le même menu.*

*Vous êtes venus chez nous pour découvrir l'univers culinaire de notre Chef Alric Galvez. Il apporte à sa cuisine une préparation et un soin tout particulier, chaque saveur dans ses plats raconte une histoire, et dans chaque histoire s'il manque un passage il est difficile de la comprendre.*

*Merci alors de concevoir qu'aucun ingrédient ne peut être séparé des autres.*

*Nous ne sommes pas en mesure de répondre aux diverses allergies ni aux régimes particuliers.*

*La carte est uniquement servie le soir et les jours  
fériés.*

*Les entrées :*

*Daurade*

*Gravlax de Daurade , artichaut barigoule, coing en  
aigre-doux et poutargue .*

*24.00€*

*Œuf Parfait*

*Autour du panais et émulsion à la truffe.*

*20.00€*

*Anguille fumée*

*Ravioles d'anguille fumée, déclinaison de betterave,  
Vinaigrette au sureau .*

*24.00 €*

*Huîtres exondées de Margot et Jean Marc.*

*Couteaux, purée de poireau et pomme de terre, bille de  
pain soufflé, poireau frit, sauce au Noilly Prat.*

*22.00€*

## Les plats :

### Turbot

*Purée de carotte à l'orange, mini carotte, marmelade de citron , chips d'échalote, jus au massale.*

**36.00€**

### Cabillaud

*Purée et billes de vitelotte, navet en fermentation lactique, crème de topinambour.*

**27.00 €**

### Cochon

*Filet mignon sauce cacao, pied de cochon pané à la noisette, polenta crémeuse aux fruits secs.*

**32.00€**

### Magret de canard du Domaine de Limagne

*Sauce de canard à l'orange façon Teriyaki, confit et gnocchis de potimarron.*

**34.00€**

*Les moins gourmands qui ne souhaitent qu'un plat chaud sont susceptibles d'avoir un temps d'attente minimum de 30mn, merci de votre compréhension.*

*Certaines garnitures varient selon le marché.*

*Nos poissons sont disponibles selon la pêche*

**Les desserts :**  
**à commander en début de repas car nos desserts**  
**demandent un temps de préparation.**

***Plateau de Fromages affinés (jusqu'à 7 fromages)***  
***14.00€***

**Poire-Chocolat.**

***Cake pâte d'amande, ganache montée Jivara, caramel, opaline chocolat, sorbet poire, poire pochée***  
***14.00€***

**Noisette**

***Mousse et tuile noisette, crémeux praliné, gel et sorbet exotique, noisette caramélisée.***  
***14.00€***

**Orange Butternut**

***Biscuit aux noix, compotée de butternut, tuile, sorbet et mousse à l'orange.***  
***14.00€***

**Granny Smith**

***Granny confite dans son jus, mousse de poivre Voatsiperifery, tuile aux amandes et sorbet pomme.***  
***14.00€***

***Nos prix sont taxes et service compris.***

## Menu invitation

36.00€

### *Amuse bouche*

#### Huîtres exondées de Margot et Jean Marc

*Couteaux, purée de poireau et pomme de terre, bille de pain soufflé, poireau frit, sauce au Noilly Prat.*

*Ou*

#### Œuf Parfait

*Autour du panais et émulsion à la truffe.*

-----

#### Cabillaud

*Purée et billes de vitelotte, navet en fermentation lactique, crème de topinambour*

*Ou*

#### Cochon

*Filet mignon sauce cacao, pied de cochon pané à la noisette, polenta crémeuse aux fruits secs.*

-----

*Plateau de fromages affinés (5 fromages)*

*Ou*

#### Orange Butternut

*Biscuit aux noix, compotée de butternut, tuile, sorbet et mousse à l'orange.*

*Ou*

#### Poire-Chocolat.

*Cake pâte d'amande, ganache montée Jivara, caramel, opaline chocolat, sorbet poire, poire pochée*

*Aucun changement n'est possible.  
Dessert à commander en début de repas.  
Service compris. Boisson non comprise.*



**Menu Découverte**

**47.00€**

*(uniquement servi le soir et les jours fériés pour  
l'ensemble des convives)*

*Menu en 4 temps, selon l'inspiration du Chef*

*Une entrée*

*Un poisson*

*Une viande*

*Fromage ou un dessert*

*Fromages possible en supplément à 8.00€ (5  
fromages maximum)*

*. Taxes et service compris. Boisson non  
comprise.*





**Menu Confiance**

**67.00€**

***Menu servi en 6 actes, pour l'ensemble de la table***

***Partez à la découverte de notre carte...***

***Menu servi uniquement le soir jusqu'à 21h  
et les jours fériés jusqu'à 13h.***