



Entrées

L'œuf bio de Léa Fargeas cuit à 63°, foie gras des plaines de limagne, purée aérienne de pomme de terre, velouté de cèpes. 28€

Tartare de veau vedelou des monts du Forez aux moules de Bouchot de la baie du mont Saint-Michel, crème battue au raifort, graines de moutarde marinées. 28€

Grosse langoustine des côtes Bretonnes en tartare et panée au panko, fraises de Mr Brivary, petit-pois, caviar vintage de la maison Sturia. 37€

Pêche des côtes Bretonnes ou de nos eaux d'Auvergne...

Pavé de cabillaud rôti en viennoise à l'huile de noisette de blot l'église, choux-fleur en déclinaison, pomme granny-smith, velouté Dubarry légèrement fumé. 38€

Lieu jaune de ligne confit au beurre ½ sel, artichaut, quelques coquillages, Barigoule émulsionnée au beurre de sarrasin. 48€

Chou farci saucisse-lentilles vertes du Puy, homard bleu des côtes Bretonnes, consommé des carcasses acidulé à la verveine. 52€

Tous nos plats contiennent ou sont susceptibles de contenir des produits allergènes ou des traces de produits allergènes. N'hésitez pas à nous interroger.
Soucieux de l'importance que nous accordons au choix et à la qualité de nos produits, il est possible que certains plats manquent à notre carte. Merci de ne pas nous en tenir rigueur.
Tous nos plats sont élaborés sur place et à base de produits frais.
Toutes nos viandes bovines sont d'origine Françaises

Prix net, service compris



De la ferme

Le Suprême de poulet fermier d'Auvergne lentement rôti, gâteau de sarrasin, mousseline de potimarron, légumes d'automne, jus des carcasses corsé. 38€

Le pigeon des Deux-Sèvres : le filet rôti et servi rosé, la cuisse confite, céleri, abricot, truffe d'été, jus des coffres corsé 48€

Filet de bœuf « race Salers » et foie gras des plaines de Limagne façon Rossini, jus de viande corsé 48€

Toutes nos viandes sont d'origine française

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs sélectionnés et affinés par nos soins 14€

Desserts

Accord entre la poire, le chocolat lacté Jivara et le cèpe. 16€

La framboise de Jean-Francois Brivary, la figue et la pistache. 16€

Textures autour du chocolat grand cru Ilanka, sorbet framboise poivron rouge. 18€

Prix nets, service compris

D'ici et d'ailleurs

L'œuf bio de Léa Fargeas cuit à 63°, foie gras des plaines de limagne,
purée aérienne de pomme de terre, velouté de cèpes.

ou

Tartare de veau vedelou des monts du Forez aux moules de Bouchot de la baie du
mont Saint-Michel, crème battue au raifort, graines de moutarde marinées.

Pavé de cabillaud rôti en viennoise à l'huile de noisette de blot l'église,
choux-fleur en déclinaison, pomme granny-smith,
velouté Dubarry légèrement fumé.

ou

Le Suprême de poulet fermier d'Auvergne lentement rôti,
gâteau de sarrasin, mousseline de potimarron, légumes d'automne,
jus des carcasses corsé.

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
sélectionnés et affinés par nos soins.

10€

Accord entre la poire, le chocolat lacté Jivara et le cèpe.

Ou

La framboise de Jean-Francois Brivary, la figue et la pistache.

Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

54 €

Prix net, service compris

Balade des côtes Bretonnes aux monts d'Auvergne en 4 étapes

Grosse langoustine des côtes Bretonnes en tartare et panée au panko,
fraises de Mr Brivary, petit-pois, caviar vintage de la maison Sturia.

Lieu jaune de ligne confit au beurre $\frac{1}{2}$ sel,
artichaut, quelques coquillages,
barigoule émulsionnée au beurre de sarrasin.

Le pigeon des Deux-Sèvres :
le filet rôti et servi rosé, la cuisse confite,
céleri, abricot, truffe d'été, jus des coffres corsé

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
sélectionnés et affinés par nos soins

10€

Textures autour du chocolat grand cru Ilanka,
sorbet framboise poivron rouge.

85€ - 130€ (avec un accord mets-vins)

Pour une balade encore plus **dépaysante**,
laissez vous guider par le chef Rodolphe Régnauld
dans un **voyage** en 7 étapes
des côtes Bretonnes aux monts d'Auvergne

le voyage en 7 étapes est servi à l'ensemble de la table

130 € - 180 € (avec un accord mets-vins)

Prix net, service compris

Les Bateliers

Menu « Retour du Marché »
servi le midi uniquement
du Lundi au Vendredi, hors jours fériés.

32€

(entrée-plat **ou** plat-fromage **ou** plat-dessert)

37€

(Entrée, plat, fromage **ou** dessert)

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

5 €

Menu Jeune Gourmet

Pour que nos jeunes gastronomes
découvrent les saveurs
de notre belle région...

de 8 à 14 Ans

Une entrée et un plat du menu « D'ici
et d'ailleurs »

Sorbets et crèmes glacées Maison

28 €

Menu Enfant

Menu servi jusqu'à 8 ans

Un plat du menu
« D'ici et d'ailleurs »

Sorbets et Crème Glacées Maison

22€

Nous adressons un sincère remerciement à nos fournisseurs
pour la qualité des produits qu'ils nous sélectionnent,
car sans bons produits il n'y a pas de bonne cuisine.

La Sicaba dans l'Allier pour nos viandes bovines et porcines « Label Rouge »
Le domaine de Limagne à Chappes pour le foie gras et les magrets de canard
Les Volailles d'Alice dans le Cantal pour les volailles fermières d'Auvergne
Les Œufs de Léa à Vitrac pour les œufs bio
M. BRIVARY à Lezoux pour les fruits rouges
M. CHENARD à Issoire pour les escargots
Valrhona à Tain l'Hermitage pour nos chocolats
Champi-Montagne à Clermont-Ferrand pour les champignons
Le Renard Rouge dans les Deux-Sevres pour les pigeons
M. BOULEAU à Blot-l'église pour nos huiles et fruits secs
Le Moulin du Clos à Augerolles pour nos truites et ombles chevalier
Le jardin des Rois en Touraine pour nos minis légumes
Le domaine de Roques-hautes à Senas pour nos asperges vertes
Xavier ALEZARD en provence pour nos huiles d'olive

Et tous les autres.....