



Marlène vous propose **La Carte**

LES ENTRÉES

L'œuf bio comme une île flottante Velouté de champignons du moment, tuile au parmesan Truite fumée panée au sésame doré	25.00€
Turban de saumon label rouge Velouté de moules bouchot du Mont-Saint-Michel, noix de pétoncle	26.00€
Foie gras de canard des Landes mi-cuit Confit de poire conférence et pommes aux épices, brioche dorée	29.00€
Création végétarienne, produits du marché sur commande	22.00€



MER & TERRE

La mer

Lieu jaune sauvage Tagliatelles de légumes d'hiver, brocoletti Emulsion au jus de coquillages et citron vert	32.00€
Médailon de lotte de pêche, crème légère au chorizo de porc noir de Bigorre Epinard, billes de pommes de terre bio	35.00€

La terre

Carré de cochon Capelin du Cantal - Boudin noir croustillant Carbonnade grillée du cochon « Noir de Bigorre » Pomme charlotte bio, chou Kale, panais crémeux	35.00€
Poitrine de pigeon Royal rôtie et cuisse confite, viennoise à la verveine Tourte au foie gras et trompettes, jus au Saint-Pourçain Collection de mini navets bio et betterave	39.00€



FROMAGES Fromages frais et affinés

L'assiette de fromages préparés, sorbet aux herbes fraîches	15.00€
Faisselle de Fromage Blanc à la crème	8.00€



DESSERTS

Tarte fine soufflée aux noisettes du Piémont Crème glacée infusée à la mandarine, thym et romarin	15.00€
Pomme Chanteclerc, comme une tarte tatin, sablé Breton, Crème glacée au caramel	14.00€
Comme un snikers aux cacahuètes à notre façon, Crème glacée à la vanille de Bourbon	14.00€

Viandes provenance France-Cantal-UE
Prix nets par personne boissons non comprises

