



Marlène vous propose **La Carte**

LES ENTRÉES

L'œuf bio de Léa, cuit mollet, Lentilles vertes du Puy, mini lardons, pain croustillant, Zéphyr de lentilles	25.00€
Escargots de Nizerolles en 2 versions : *Fine tartelette, pousses d'épinards, nuage de crème d'ail *Cassolette au bleu de Laqueuille	26.00€
Foie gras de canard des Landes mi-cuit Confit de poire conférence, gelée au vin chaud, brioche viennoise	29.00€
Création végétarienne, produits du marché sur commande	22.00€



MER & TERRE

La mer

Cabillaud Skrei de Norvège sauvage Sauce au beurre citronné et herbes fraîches Ecrasé de pommes de terre bio, légumes de saison	36.00€
Truite rose de Baigorri. Topinambour dans tous ses états Crème légère de topinambour au safran, piment d'Espelette	35.00€

La terre

Suprême de volaille fermière, condiment aux agrumes Sauce aux champignons et crème fraîche, Chou vert bio et pommes grenaille	35.00€
Bison d'Auvergne préparé en 2 temps / Le pavé rôti cuit saignant Effiloché mijoté version bourguignonne au foie de canard poêlé Mousseline de céleri cuit en croûte de sel, mini-navet glacé au beurre salé	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 au chocolat Guanaja grand cru, maison Valrhona Orange et citron légèrement confits	15.00€
Pomme Chanteclerc, comme une tarte tatin, sablé Breton. Crème glacée au caramel	14.00€
Soufflé au grand Marnier. Suprême d'orange et crème glacée	14.00€

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

