



Marlène vous propose
La Carte

LES ENTRÉES

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



MER & TERRE

La mer

Cabillaud Skrei de Norvège sauvage	36.00€
Sauce au beurre citronné et herbes fraîches	
Ecrasé de pommes de terre bio, légumes de saison	
Médaillon de lotte de pêche, crème légère au chorizo de porc noir de Bigorre	35.00€
Epinards, billes de pommes de terre bio	

La terre

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



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	15.00€
Crème glacée infusée à la mandarine, thym et romarin	
Pomme Chanteclerc, comme une tarte tatin, sablé Breton, Crème glacée au caramel	14.00€
Comme un snickers 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

