



## 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

<b>La mer</b> Cabillaud Skrei de Norvège sauvage Sauce au beurre citronné et herbes fraîches Ecrasé de pommes de terre bio, légumes de saison	36.00€
Médaillon de lotte de pêche, crème légère au chorizo de porc noir de Bigorre Epinards, billes de pommes de terre bio	35.00€
<b>La terre</b> Carré de cochon Capelin du Cantal - Boudin noir croustillant, jus infusé au thym 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

