



Marlène vous propose

## La Carte

### LES ENTRÉES

Royale et potage de potimarron, Crème de châtaigne confite, noisettes du Piémont torréfiées	22.00€
Fricassée d'escargots de Nizerolles, Mousseline légère de pommes de terre, velouté de persil et émulsion à l'ail	24.00€
Foie gras de canard poêlé, coing confit doucement Consommé de champignons	29.00€
Création végétarienne, produits du marché sur commande	22.00€



### MER & TERRE

#### La mer

Filet de Truite du Moulin Piat de Ferrières-sur-Sichon, 29.00€  
Lentilles vertes du Puy bio aux petits légumes, émulsion au vin de Saint-Pourçain

Noix de Saint-Jacques, 35.00€  
Viennoise-noisettes et amandes, ragoût de pois de la Planèze

#### La terre

Carré de cochon du Cantal, jus à la fève de tonka 30.00€  
Boudin noir croustillant, pommes de terre grenaille bio et panais

L'agneau - le filet rôti et la côte au vert de persil 35.00€  
Polenta blanche crémeuse et petits navet bio glacé



### FROMAGES

#### Fromages frais affinés

L'assiette de fromages préparés, sorbet poire céleri	13.00€
Faisselle de Fromage Blanc à la crème	8.00€



### DESSERTS

Soufflé au chocolat grand cru Caraïbes - Banane flambée et crème glacée à la banane	10.00€
Parfait glacé à la verveine verte bio, confit de framboise - Sorbet framboise	13.00€
La pomme Chanteclerc fondante, sablé breton - Crème glacée à la vanille de Bourbon	13.00€

Prix nets par personne boissons non comprises

