

Les Menus et Formules 2022

En Semaine + le week end

(fermeture hebdomadaire le dimanche soir)

MENU SAVEUR PRINTEMPS 40€

(1 entrée + 1 viande ou 1 poisson + fromage ou dessert)

MENU SAVEUR PRINTEMPS 45€

(1 entrée + 1 viande ou 1 poisson + fromage + dessert)

MENU SAVEUR PRINTEMPS 55€

(1 entrées + 1 poisson + 1 viande + fromage + dessert)

Crème de courgette en verrine, Truite fumée du Sichon et perles de cabillaud

OU

Royal d'œuf Bio du Bourbonnais aux champignons, mouillettes aux Asperges vertes

OU

Tourte de pigeon au Foie gras de la Limagne, mache aux saveurs de noix



Filet de Cabillaud en court-bouillon de gentiane, légumes printaniers

OU

Duo d'Agneau du Bourbonnais et caviar d'aubergines, Pois chiches au cumin

OU

Pintade d'Escurolles, parfumée à l'estragon, Risotto Arborio multicolore



Assiette de 3 fromages de notre Sélection

OU

Fromage blanc, coulis de fruits rouges ou miel



Sablé breton moelleux à la fleur de sel, Pomme Façon Tatin, Crème Glacée à la Fève de tonka

OU

Gratin de citron aux fruits rouges

OU

Parfait glacé à l'absinthe de Vichy, brownies au chocolat

OU

Piquenchagne façon Bellenaves (30 minutes de cuisson)

Servi du lundi midi au dimanche midi

En semaine

MENU DU MARCHÉ 25€

(3 entrées au choix + 1 viande ou 1 poisson + fromage ou dessert)

OU Formule ENTREE + PLAT + 1 BOISSON	20€
OU Formule PLAT + DESSERT + 1 BOISSON	18€
OU Formule PLAT + CAFE	13€

Servis du Lundi midi au vendredi soir

Le week end

(fermeture hebdomadaire le dimanche soir)

MENU DU MARCHÉ 25€

(3 entrées au choix + 1 viande ou 1 poisson + fromage ou dessert)

Servi le samedi midi et soir

MENU DU MARCHÉ DIMANCHE de 33 à 38€

(2 entrées au choix + 1 viande ou 1 poisson + fromage ou dessert)

Servi le dimanche midi uniquement
Restaurant fermé le dimanche soir

JEUNE CONVIVE (-10 ans) 12€ Menu du Marché 23€ Menu Saveur

Nos jeunes convives sont invités à manger « comme les grands » en petites portions

Servi du Lundi midi au dimanche midi

*Nos menus sont élaborés avec des produits frais et de saison
Le Menu du marché change tous les jours, n'hésitez pas à nous appeler pour le connaître.*

*Pour vos repas de Famille ou d'Association + de 15 personnes,
nous pouvons composer un menu selon vos envies et votre budget*

*Nous mettons à votre disposition un Salon privé de 60 m2
Selon le protocole en vigueur cette année, nous vous répartirons sur plusieurs tables de 6 personnes.*

Contact et réservations 04.70.97.48.48

