

## **Menu du Marché**

Interprétation de la cuisine du jour en **3** mouvements

**39,00 €** (en semaine uniquement du mardi au jeudi)

## **Au gré de mes humeurs**

Pour tous les convives d'une même table, Olivier Boizet vous propose un menu surprise

**95,00 € en 6 mouvements**

**110,00 € en 7 mouvements**

**125,00 € en 8 mouvements**

**135,00 € en 9 mouvements**

## **Toi et Moi en Cocotte (pour 2 personnes)**

La Côte de Bœuf du Charolais, jus d'échalotes confites, mousseline truffée 1 kg /1,2 kg

125,00€

## **Ceux par qui tout commence...**

Le Fromage par Laurent Mons, La Viande par La Maison Gouttenoire, La Mer par Métro, Le Foie Gras par Le Domaine de Limagne, Les Epices par Sélections Gourmandes, Le Chocolat par François Pralus, Les Huiles par la Famille Leblanc, Les Escargots par Anne-Cécile et Benjamin Martin, Le Cochon par « Au Pré de Paul », Le Miel par Hervé Cueur, Les Pigeons par La Famille Tixier, Le Lapin par Le Lapin du Forez, Les Truites par Le Moulin Piat, Le Safran par Le Safran des Volcans, La Canette par La Ferme du Perlou.

## **Sans eux nous ne pourrions pas vous donner autant de plaisir...**

Merci à tous nos collaborateurs. Sans eux nous ne pourrions pas vous procurer ce savoir-faire qui est notre exigence depuis 30 ans. Merci à tous ceux qui nous accompagnent pour faire de ce lieu, un lieu unique !

Toutes nos viandes sont d'origine française



## Traditions et Découvertes

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit, doux, acide, moelleux, croquant

\*\*\*\*

### **Entre la Truite du Moulin Piat et la Courge...**

36,00 €

Filet de Truite gravlax couleur pourpre, jeu de courge, purée et rémoulade au yuzu

Chenin sur granite Champtoisé Domaine Sérol

\*\*\*\*

### **Entre le Merlu de Ligne et le Safran des Volcans...**

38,00 €

Rouelle de Merlu cuite à la vapeur, soupe de poisson « rouillée » et poireaux

Corbières Cuvée Prestige Château Ollieux Romanis

\*\*\*\*

### **Entre le Cochon Noir Gascon « Au Pré de Paul » et le Chou...**

38,00 €

Paleron de Cochon au poivre de Timut, pain de chou lisse, étuvée de chou rouge à la bière du Sornin et genièvre

Brézème Terrière Les Vins de Vienne Cuilleron Villard Gaillard

\*\*\*\*

### **Le Fromage par la Maison Mons...**

15,00 €

Notre sélection de vin du moment

\*\*\*\*

### **Entre la Pomme et la Baie de Goji...**

16,00 €

Feuilletage châtaigne caramélisé, onctueux de baies de Goji, pomme en deux textures et cidre

Rivesaltes Vieille Réserve Mont Tauch

\*\*\*\*

Sucreries pour les gourmands

**60,00 € menu en 4 mouvements** : Truite, Merlu **ou** Cochon, Fromage, Dessert

**85,00 €** : Le menu à 60,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

**75,00 € menu en 5 mouvements** : Truite, Merlu, Cochon, Fromage, Dessert

**105,00 €** : Le menu à 75,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

**Tous les plats du menu sont disponibles à la carte**

## Saveurs Festives

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit, doux, acide, moelleux, croquant

\*\*\*\*

**Entre le Tataki de Quasi de Veau élevé sous la mère et la Truffe Melanosporum...** 42,00 €

Quasi de Veau en tataki, multi-couleurs de chou-fleur à la truffe noire,  
frite de tête de veau façon gribiche

Pouilly-Fumé Mademoiselle de « T » du Château de Tracy

\*\*\*\*

**Entre les Noix de Saint-Jacques et le Radis Green...** 46,00 €

Noix de Saint-Jacques françaises snackées, sauce fanes de radis, croquant de radis,  
purée de maïs

Côtes du Rhône Villages Valréas « Les Echalas » Domaine Clos Bellane

\*\*\*\*

**Entre la Canette de la Ferme du Perlou et le Navet...** 44,00 €

Filet de Canette saisi à la plancha au poivre voatsiperifery, pastilla de cuisse confite,  
tagliatelles de navet, sauce bigarade

Mâcon-Burgy Gamay Noir Domaine des Gandines

\*\*\*\*

**Le Fromage par la Maison Mons...** 15,00 €

Notre sélection de vin du moment

\*\*\*\*

**Entre la Banane et le Cacao...**

Fraîcheur de banane et citron vert, émulsion cacao, tuile gruë

\*\*\*\*

**Entre la Noix de Coco et la Myrtille...** 16,00 €

Moelleux coco, confit myrtille et mousseux coco, fraîcheur myrtille

Pipi d'Ange Moût de Raisin partiellement fermenté Ferme Saint Pierre

\*\*\*\*

Sucrieries pour les gourmands

**80,00 € menu en 5 mouvements** : Veau, Noix de Saint-Jacques **ou** Canette, Fromage, Pré-dessert, Dessert

**108,00 €** : Le menu à 80,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

**95,00 € menu en 6 mouvements** : Veau, Noix de Saint-Jacques, Canette, Fromage, Pré-dessert, Dessert

**128,00 €** : Le menu à 95,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

**Tous les plats du menu sont disponibles à la carte**

## La Gourmandise en 8 mouvements

**Ce menu est proposé pour tous les convives d'une même table**

Le Jeu de mises en bouche, chaud, froid, cru, cuit, doux, acide, moelleux, croquant

\*\*\*\*

Le Caviar d'Aquitaine et le fenouil, fraîcheur d'orange de chez Humberto 42,00 €

\*\*\*\*

La Carotte des Sables confite, trompe l'œil à la truffe Melanosporum 36,00 €

\*\*\*\*

La Noix de Saint-Jacques française snackée, croquant de radis green et sauce fanes 46,00 €

\*\*\*\*

La Barbue rôtie au beurre noisette, pain de chou lisse, jus corsé à la bière et genièvre 46,00 €

\*\*\*\*

Le Filet de Canette du Perlou au poivre voatsiperifery, tagliatelles de navet, sauce bigarade 44,00 €

\*\*\*\*

Le Vully suisse sur l'idée d'une « fondue » en émulsion 15,00 €

\*\*\*\*

Fraîcheur de banane et citron vert, émulsion cacao, tuile grué

\*\*\*\*

Le Dôme pamplemousse rose au chocolat blanc, râpée de citron noir 18,00 €

\*\*\*\*

Sucreries pour les gourmands

**Menu à 125,00 €**

**Menu à 175,00 € avec un accord mets et vins au gré de nos envies**

**Tous les plats du menu sont disponibles à la carte**

## MENU ENFANT / ADOLESCENT

Assiette de Charcuterie

ou

Truite fumée

ou

Œufs brouillés

\*\*\*\*

Poisson

ou

Viande

accompagnés d'une pomme mousseline maison

\*\*\*\*

Macaron à la fraise Tagada

ou

Salade de fruits frais

ou

Mousse au chocolat lacté

**Menu enfant à 28,00 €**

**Menu adolescent à 34,00 €**