

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

100,00 € en 6 mouvements
115,00 € en 7 mouvements
130,00 € en 8 mouvements
140,00 € 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 €
Les Fameuses Grenouilles XXL, gingembre et coriandre, pommes dauphines à l'ail des ours	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 Cuer, 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 le Lapin et la Carotte...

36,00 €

Compressé de Lapin à l'estragon et carottes fondantes au cumin, chantilly d'estragon, rémoulade de carotte violette au poivre de Timut

Bourgogne Aligoté Domaine Joseph Pascal

Entre le Lieu Jaune et les Petits Pois...

38,00 €

Pavé de Lieu en croûte de moutarde, étuvée de petits pois à la verveine, velouté de cosses, nuage à la moutarde

La Chapelle Saint-Mathieu Cuvée Jourde Pays d'Hérault

Entre le Veau et les Blettes...

40,00 €

Palet de Veau comme une milanaise pané au panko, gratin de blettes sur un risotto verdi, jus de veau au citron saumuré

Syrah « de l'autre rive » Julien Pilon Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

Le Fromage par la Maison Mons...

15,00 €

Notre sélection de vin du moment

Entre la Fraise et la Rhubarbe...

16,00 €

Crèmeux fraises hibiscus, rhubarbe fondante et fleur de meringue

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

Sucreries pour les gourmands

60,00 € menu en 4 mouvements : Lapin, Lieu **ou** Veau, 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 : Lapin, Lieu, Veau, 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 la Langoustine et le Taboulé black...

44,00 €

Queues de Langoustines panées au quinoa soufflé, taboulé de céréales au curry noir, bouillon de carapace parfumé à l'herbe à curry du jardin

Bourrassol Côtes d'Auvergne Chardonnay Benoit Montel

Entre la Barbue et les Asperges XXL...

42,00 €

Filet de Barbue en deux cuissons, asperges blanches rôties, beurre à l'ail des ours du parc, râpée de citron noir

M de Libian Vin de France Ardèche Mas de Libian

Entre l'Agneau de nos campagnes et les Artichauts...

44,00 €

Filet et côtes d'Agneau cuits à 58°, bolognaise d'agneau en raviole d'artichaut, petit violet en barigoule, jus à la sauge

Sous le Pic Bergerie des Cistes Pic Saint-Loup

Le Fromage par la Maison Mons...

15,00 €

Notre sélection de vin du moment

Entre la Duchesse et la Couverture Inspiration Passion...

Duchesse croustillante, onctueux inspiration passion de chez Valrhona, confit passion

Entre la Mangue et la Dacquoise...

16,00 €

Dôme vanille et cœur mangue sur une dacquoise, confit gingembre

Moscato d'Asti « Pitulé » Neirano

Sucreries pour les gourmands

80,00 € menu en 5 mouvements : Langoustines, Barbue **ou** Agneau, Fromage, Pré-dessert, Dessert

110,00 € : le menu à 80,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

95,00 € menu en 6 mouvements : Langoustines, Barbue, Agneau, Fromage, Pré-dessert, Dessert

130,00 € : 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 €

La Duchesse croustillante, onctueux inspiration passion de chez Valrhona, confit passion

Le Citron et le basilic, émulsion basilic, glace citron vert basilic, tuile craquante 18,00 €

Sucrieries 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, jambon blanc, jambon cru, saucisson, beurre et cornichons

ou

Saumon d'Ecosse fumé au château

ou

Brouillade d'œufs

ou

Salade de tomates assaisonnées à l'huile d'olive selon la saison

Poisson du marché accompagné de pomme mousseline et beurre soja

ou

Pièce de Bœuf du Charolais servie suivant cuisson souhaitée, accompagnée de pomme mousseline

Macaron à la fraise Tagada

ou

Salade de fruits selon la saison et zeste de citron vert

ou

Mousse au chocolat lacté Jivara

ou

Assiette de fraises de pays selon la saison

Menu enfant à 28,00 €

Menu adolescent à 34,00 €