

# LES ENTRÉES

## FOIE GRAS POÊLÉES

Gaufrettes Asperges Vertes / Caramel d'épices douces au Sirop d'Erable 26,00 €

## HOMARD / CITRON YUZU

Gingembre confit / Agrumes / Fenouil 29,00 €

## TOMATES COULEURS DESTRUCTUREES

Copeaux / émulsion Parmesan / Vinaigrette Moutarde Miel 18,00 €

## TRUITE DE MER CONFITE AU GROS SEL

Marinade aromate Gentiane / Sorbet huile d'olive 22,00 €

## FOIS GRAS CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Marmelade Carottes Gingembre / Compotée Fruits secs 23,00 €



# LES POISSONS

## DAURADE ROYALE

Purée Fraîche au Beurre salé

Câpres / Tomates / Olives infusées à l'Huile de Pépins de Courge

27,00 €

## MAIGRE DORÉ SUR SA PEAU

Tatin de Tomates Confites / Beurre Citron

29,00 €



# LES VIANDES

## CŒUR DE POMME DE RIS DE VEAU DORÉ

Paprika / Jus aux Champignons tranché à l'huile de Noisette 29.00 €

## PIÈCE DE VEAU

Risotto aux Senteurs de Truffes / Morilles 28,00 €

## VOLAILLE FERMIÈRE « RÉGION AUVERGNE »

Croûte d'Herbes / Crème d'ail légère / Choux vert / Carottes / Cumin 25,00 €



# **MENU GOURMAND**

## **39,00 €**

Mise en Bouche

---

Patience Suivant le Marché

---

Truite de mer Confite au Gros sel  
Marinade aromate Gentiane / Sorbet huile d'olive  
Ou

Tomates Couleurs destructurées  
Copeaux / émulsion Parmesan  
Vinaigrette Moutarde Miel

---

Volaille Fermière « Région Auvergne »  
Croûte d'Herbes / Crème d'Ail légère / Choux vert / Carottes/ Cumin  
Ou

Daurade Royale  
Purée Fraîche au Beurre salé  
Câpres / Tomates / Olives infusées à l'Huile de Pépins de Courge

---

Soupe glacée de Fruits Rouges au Banyuls / Citron Vert  
Crème glacée Pistache / Tuile Praliné  
Ou

Macaron Citron / Fruits Rouges  
Jus Basilic / Cardamone Verte





# **MENU BONNE FOURCHETTE**

## **54,00 €**

Mise en Bouche

---

Patience suivant le Marché

---

Foie Gras / Cuisson Basse Température  
Marmelade Carottes Gingembre / Compotée Fruits Secs

Ou

Homard / Citron Yusu /  
Gingembre Confit / Agrumes / Fenouil

---

Pièce de Veau  
Risotto aux Senteurs de Truffes / Morilles

Ou

Maigre doré sur sa peau  
Tatin de Tomates Confites / Beurre Citron

---

Abricots Confits aux épices  
Glace Malaga / Petit Baba / Jus Rhum Raisin

Ou

Croquant Framboises / Verveine / Sésame / Pavot



# **MENU PRESTIGE**

**69,00 €**

Mise En Bouche

---

Patience suivant le Marché

---

Foie Gras Poêlées

Gaufrettes Asperges Vertes / Caramel d'épices douces au Sirop d'Erable

---

Daurade Royale

Purée Fraîche au Beurre salé

Câpres / Tomates / Olives infusées à l'Huile de Pépins de Courge

---

Cœur de Pomme de Ris de Veau Doré

Paprika / Jus aux Champignons tranché à l'huile de Noisette

---

Desserts au choix







# LES FROMAGES

## FAISSELLE

Coulis ou Crème

6,50 €

## LES TROIS FROMAGES DE SAVOIE

Bouquet de Salade

9,50 €

# LES DESSERTS

## SOUPE GLACÉE DE FRUITS ROUGES AU BANYULS / CITRON VERT

Crème glacée Pistache / Tuile Praliné

10,00 €

## ABRICOTS CONFITS AUX ÉPICES

Glace Malaga / Petit Baba Jus Rhum Raisin

11,00 €

## CROQUANT FRAMBOISES

Verveine / Sésame Pavot

9,50 €

## MACARON CITRON / FRUITS ROUGES

Jus Basilic / Cardamome Verte

12,00 €

## SOUFFLE CHAUD CHARTREUSE

Verre de Liqueur

14,00 €





# **LA BONNE FOURCHETTE**

**Une cuisine faite maison à base de produits frais/de qualités/du terroir**

**Pour suivre le rythme des saisons...**

**LE MENU FRAÎCHEUR À 21,00€**

**DU MERCREDI AU SAMEDI MIDI (HORS JOURS FÉRIÉS)**

**LE RESTAURANT VOUS ACCUEILLE DU MERCREDI AU DIMANCHE**

**DE 12H00 À 13H30 ET DE 19H00 À 21H30**

\* Nos viandes sont de provenance Française

\* Notre pain est façonné par « la maison SABOURDY »

\* Nos fromages ont été sélectionnés par « la fromagerie GUIBERT »

**TOUTE L'ÉQUIPE VOUS  
SOUHAITE LA BIENVENUE !**

