

---

## Entrées

---

### *Le Foie Gras de la Limagne, – 20€*

*Mariné au Kirsch, mi cuit, croustillant de cerises*

### *Les Gambas, – 18€*

*Dans une marinade d'agrumes, en tempura*

*Sauce citronnelle et coriandre*

### *La Tomate Cœur de Bœuf, – 16€*

*En millefeuille, brousse de brebis, feuilles de roquette*

*Granité à la tomate*

---

## Poissons Crustacés

---

### *L'Espadon - 26€*

*Frotté aux agrumes et poivre de Muntok, servi grillé comme une viande,*

*Brochette de légumes, tuile à l'encre de seiche et sauce vierge*

### *Le Maigre – 24€*

*Rôti au beurre ½ sel, tronçons et crème de poireaux primeurs*

*Arlette feuilletée au sésame*

*Freddy Masse – Chef de cuisine*

*David Casiez – Chef Pâtissier*

Nous serons ravis de pouvoir, dans la mesure de nos possibilités, nous adapter à vos restrictions alimentaires seulement sur précommande lors de votre réservation

---

## Viandes

---

### *Le Bœuf – 32€*

*Faux-Filet Maturé légèrement fumé, rôti au sautoir*

*Asperges vertes en Brunoise et Glacés, Polenta à la Sarriette, jus court.*

### *Poulet Jaune fermier d'Auvergne Label Rouge – 26€*

*Le suprême rôti et pépites de ris de veau dorées,*

*Cromesquis de pommes Agata, jeunes pousses d'épinard*

---

## Fromages

---

### *Chariot de Fromages Locaux Affinés 11.50€*

*Assortiment de Fruits Secs.*

### *Faisselle de Fromage Frais du Domaine des Bessières 7.50€*

*Servie avec Coulis de Fruits de Saison, Crème Fraîche ou Miel.*

---

## Desserts

---

### *La Rhubarbe – 14€*

*En marmelade au jus de framboise*

*Sorbet fromage blanc citronné, crumble au spéculoos.*

### *Le Pur chocolat – 14€*

*Ganache chocolat au grué et sablé cacao*

*Crème glacée maison à la menthe poivrée.*

### *L'Abricot – 14€*

*Parfait glacé et amandes caramélisées*

*Abricots pochés au poivre de Madagascar.*

# Menus



## Geoffroy – 42€

En 3 services

Le Foie Gras de la Limagne

Ou

La tomate cœur de bœuf

\*\*\*

Le Maigre, Ou

Poulet jaune d'Auvergne

\*\*\*

Douceur de St-Nectaire

\*\*\*

La Rhubarbe

Ou

Le Pur Chocolat

## Gourmet – 55€

En 5 services,

Menu servi pour l'ensemble de la table

Le Foie gras de la Limagne

\*\*\*

L'Espadon

\*\*\*

Le Poulet Jaune d'Auvergne

\*\*\*

Le Chariot de Fromages

\*\*\*

Le Pur Chocolat

Ou L'Abricot.

## St Eloi - 69€

En 7 services, menu servi pour l'ensemble de la table

Le Foie gras de Limagne

\*\*\*

Les Gambas

\*\*\*

Le Maigre

\*\*\*

Le Bœuf

\*\*\*

Le Chariot de Fromages

\*\*\*

Avant Dessert

\*\*\*

La Rhubarbe

Dans le Cadre d'une Cuisine Maison comme l'indique le Label Maître Restaurateur, la dénomination des produits est à titre indicative et peut être amenée à être modifiée en fonction des arrivages.

Certains produits peuvent occasionnellement venir à manquer, nous vous remercions de votre compréhension

Au-delà de 8 personnes, et afin de fluidifier votre repas, nous vous demandons

de bien vouloir choisir des menus et mets identiques.



## Suggestions à l'apéritif

Coupe de Crémant de Bourgogne Brut – 7.00€

Coupe de Champagne du Moment – 10.00€

Souvenirs d'Eté (sans alcool) – 7.50€

Tokaj Furmint – 6.50€

Chambéry Royal – 7.90€

La Tomate William – 7.90€

Américano Maison – 7.50€

Bière Pression IPA Auvergne 33cl – 6.10€

## Les vins au verre

Côtes d'Auvergne Blanc 2016 – 6.00€

Pays d'Oc Blanc Zodiak Bio – 6.00€

Saint-Pourçain Rosé 2018 – 6.00€

Terra Vecchia Corse Rosé 2018 – 6.00€

Saumur Champigny Les Valangenets 2016 – 6.00€

Côtes d'Auvergne rouge du Moment 2016 – 6.00€

## Les Accords Mets et Vins

Accords Menu Geoffroy – 18€/pers.

Accords Menu Gourmet – 28€/pers

Accords Menu St Eloi – 36€/pers

Sur la base d'un verre par plat (hors douceur fromagère)

Des vins et autres surprises sélectionnés par l'équipe au gré des plats choisis. N'hésitez pas à nous signaler quelque restriction que ce soit, nous nous adapterons

Labus d'Alcool est dangereux pour la Santé. A consommer avec Modération

Prix nets au 23 mai 2020