

# LA CARTE DU PRINTEMPS

*Spring Menu*

## LES ENTRÉES

*Starters*

Terrine de Lotte et sole au Safran, mousseline au vinaigre de framboise 14.90€  
*Saffron, monkfish and sole terrine with a raspberry vinaigrette*

Tarte fine aux cèpes secs et noisettes, jeunes pousses et magret fumé 14.50€  
*Cepes mushroom tart with hazelnuts, baby salad leaves and smoked duck breast*

Terrine de foie gras choux châtaignes 18.50€  
*Foie Gras terrine with chestnut cabbage*

Cassolette de Saint Jacques flambées au Cognac, chips de bacon 24.90€  
*Flamed scallop casserole with Cognac and bacon crisps*

## LES PLATS

*Main courses*

Saumon façon Rossini, sauce aux Airelles, écrasé de pomme de terre au beurre salé et huile d'olive 19.90€  
*Salmon topped with foie gras, cranberry sauce, salty butter and olive oil mash potatoes*

Cabillaud piqué à la citronnelle, bisque de homard au cumbawa 15.90€  
*Cod skewered with lemon grass drizzled with a reduced thai lime bisque*

Filet mignon d'Agneau au miel et Cumin, mousseline de panais, légumes tournés 18.50€  
*Lamb tender loin seasoned with honey and cumin, parsnip puree and turned vegetables*

Pièce de veau grand-mère, râpée de pomme de terre et légumes de saison 23.90€  
*Grandmothers » veal served with potato rosti and seasonal vegetables «*

Burger Limousin au foie gras et truffes, pommes Château de la Cazine 15.90€  
*Cazine Limousin beef burger with foie gras and truffles*

Noix de porc, crème de Bleu d'Auvergne parfumé à la Verveine du Velay 16.50€  
*Pork steak with a creamed Bleu d'Auvergne sauce, flavored with Velay Verbena*

Fricassée de Sot-l'y-laisse de volaille au citron confit, pousse de bambou et mangue 12.50€  
*Chicken Breast with preserved lemon, bamboo shoots and mango*

**Prix net en euros, service compris**

*Fixed price in euros, service included*

## LE CHARIOT DE FROMAGES

*Cheese Platter*

8.00€

## LES DESSERTS

*Desserts*

Cheesecake aux pépins de grenade  
*Pomegranate cheesecake*

6.50€

Moelleux chocolat et épices  
*Soft chocolate cake with mixed spices*

6.90€

Dacquoise aux noisettes, praline feuilleté et Ganache au chocolat  
*Hazelnut Dacquoise, crispy praline and chocolate Ganache*

8.50€

Gelée de Saint Bonnet le Froid  
*Saint-Bonnet-le-Froid Jelly*

6.90€

Tatin d'ananas et gingembre  
*Pineapple and ginger tarte tartin*

6.50€

Pour plus de confort nous vous invitons à choisir votre dessert en début de repas  
*We invite you to choose your desserts when you place your order*

## LE MENU ENFANT (MOINS DE 12 ANS) 15€

Une mise en bouche  
*Appetiser*



Un plat garni  
*Main course*



Un dessert  
*Dessert*

**Prix net en euros, service compris**  
*Fixed price in euros, service included*

## MENU EPICURE 4 PLATS 42€

Entrée / Viande / Poisson / Dessert

## MENU EPICURE 4 COURSES 42€

Starter / Meat / Fish / Dessert

Terrine de foie gras choux châtaignes  
*Foie Gras terrine with chestnut cabbage*

*Ou/or*

Cassolette de Saint Jacques flambées au Cognac, chips de bacon  
*Flamed scallop casserole with Cognac and bacon crisps*



Cabillaud piqué à la citronnelle, bisque de homard au cumbawa  
*Cod skewered with lemon grass drizzled with a reduced thai lime bisque*

*Ou / or*

Saumon façon Rossini, sauce aux Airelles, écrasé de pomme de terre au beurre salé et huile d'olive  
*Salmon topped with foie gras, cranberry sauce, salty butter mash potatoes and olive oil*



Filet mignon d'Agneau au miel et Cumin, mousseline de panais, légumes tournés  
*Lamb tender loin seasoned with honey and cumin, parsnip puree and turned vegetables*

*Ou / or*

Pièce de veau grand-mère, râpée de pomme de terre et légumes de saison  
*« Grandmothers » veal served with potato rosti and seasonal vegetables*



Dacquoise aux noisettes, praline feuilleté et Ganache au chocolat  
*Hazelnut Dacquoise with a crispy praline and chocolate Ganache*

*Ou / or*

Gelée de Saint Bonnet le Froid  
*Saint-Bonnet-le-Froid Jelly*

*Tout changement de plats sera facturé au prix de la carte  
Any changes to this fixed menu will be charged at the 'à la carte' price*

**Prix net en euros, service compris**  
*Fixed price in euros, service included*

## MENU CAZINE 3 PLATS 35€

Entrée / Plat (Poisson ou Viande) / Dessert

## MENU CAZINE 3 COURSES 35€

Starter / Main (Fish or Meat) / Dessert

Terrine de Lotte et sole au Safran, Mousseline au vinaigre de framboise  
*Saffron, monkfish and sole terrine with a raspberry vinaigrette*

Ou/or

Tarte fine aux cèpes secs et noisettes, jeunes pousses et magret fumé  
*Cepes mushroom tarte with hazelnuts, baby salad leaves and smoked duck breast*



Noix de porc, crème de Bleu d'Auvergne parfumé à la Verveine du Velay  
*Pork steak with a creamed Bleu d'Auvergne sauce, flavored with Velay Verbena*

Ou / or

Fricassée de Sot-l'y-laisse de volaille au citron confit, pousse de bambou et mangue  
*Chicken breast with preserved lemon sauce, bamboo shoots and mango*

Ou / or

Daurade, crème de morilles aux petits légumes  
*Bream, with morel cream and small vegetables*



Dessert du jour

Ou / or

Moelleux chocolat et épices  
*Soft chocolate cake with mixed spices*

Ou / or

Cheesecake aux pépins de grenade  
*Pomegranate cheesecake*

*Tout changement de plat sera facturé au prix de la carte*  
*Any changes to this fixed menu will be charged at the 'à la carte' price*

**Prix net en euros, service compris**

*Fixed price in euros, service included*

MENU VÉGÉTARIEN 30€  
*VEGETARIAN MENU 30€*

Mise en Bouche



Tatin de navets caramélisés  
*Caramelised Turnip tarte tartin*

Ou / Or

Crumble d'épinard au fromage frais  
*Spinach and fromage frais crumble*



Pommes de terre farcies aux champignons  
*Mushroom filled potatoes*

Ou

Mousse de carottes au curry  
*Carrot and curry puree*

Ou

Saumon, sauce aux Airelles, écrasé de pomme de terre au beurre salé et huile d'olive  
*Salmon, cranberry sauce, salty butter mash potatoes and olive oil*

Ou

Filet de Bar sauce vodka, crémeux de quinoa aux petits légumes  
*Seabass in a Vodka sauce, quinoa cream and baby vegetables*



Salade d'Agrumes à la grenadine  
*Citrus salad with a grenadine syrup*

Ou

Tarte Tatin Ananas et gingembre  
*Pineapple and ginger tarte tartin*

**Prix net en euros, service compris**  
*Fixed price in euros, service included*