

One Hour

Nous pouvons aussi vous servir en 1 heure

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

28,00 € (en semaine uniquement)

Au gré de mes humeurs

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

75,00 € en 6 mouvements

85,00 € en 7 mouvements

95,00 € en 8 mouvements

105,00 € en 9 mouvements

Toi et Moi en Cocotte (pour 2 personnes)

La Côte de Bœuf du Charolais servie saignante, jus d'échalotes confites, mousseline truffée 85,00 €

Les Cuisses de Grenouilles XXL coriandre et gingembre, pommes dauphines 72,00 €

Le Gigot parfumé au foin, millefeuille de pommes de terre truffé, beurre ail des ours 75,00 €

Ceux par qui tout commence....

Le Fromage par Laurent Mons, La Viande par Jean-Luc Brise, La Mer par Métro Marée, 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, Les Œufs Bio par Maryline Roux, Le Miel par Hervé Cuer, Le Bœuf par Jean-Victor Despierres, Les Pigeons par la Famille Tixier, Le Lapin par Le Lapin du Forez, Les Truites par Le Moulin Piat.

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

Laura La Réception, Fabien La Cave et Le Service, Andreas La Pâtisserie, Morgane La Cuisine, Fabien-Stéphane Le Cuvage et tous nos collaborateurs visibles ou pas.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous nos prix sont nets TTC



Traditions et Découvertes

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

Entre la Truite Fario et la Carotte de Sable...

34,00 €

Filet de Truite du Moulin Piat en gravlax, jeu de carottes en trompe l'œil, chutney, onctueuse et crue, vinaigrette agrumes

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Domaine de la Bretonnière

Entre le Maigre et l'Aubergine...

36,00 €

Pavé de Maigre en deux cuissons, tartelette de panisse, poêlée d'aubergines aux tomates séchées, baby confite, beurre au thym citron

Chardonnay Fou de Chêne Domaine des Pothiers Romain Paire

Entre le Lapin et le Radis...

32,00 €

Croquette verdi d'épaule parfumée à la coriandre, verticalité de radis, râble farci et crêpe de maïs, jus corsé

Moulin à Vent Tradition « Le Nid » Famille Lardet

Le Fromage par La Maison Mons...

12,00 €

Notre sélection de vin du moment

Entre la Fraise de Pays et la Verveine...

15,00 €

Pavlova à la fraise et fraîcheur verveine

« Turbulent » Domaine Stéphane Serol

Sucrieries pour les Gourmands

44,00 € : La Truite, Le Maigre **ou** Le Lapin, Le Fromage, Le Dessert

68,00 € : Le menu à 44,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

58,00 € : La Truite, Le Maigre, Le Lapin, Le Fromage, Le Dessert

88,00 € : Le menu à 58,00 € 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 les Asperges XXL...

41,00 €

Pointes d'asperges à l'huile de pécan et queue de Langoustine croustillante au riz soufflé sur sa panna cotta, jus de carapace parfumé à la citronnelle

Collioure « Le petit Gus » Parcé Frères

Entre le Bar et les Petits Pois...

39,00 €

Pavé de Bar Sauvage en croûte de pain et feuille d'estragon, petits pois dans tous leurs états, confits, originels et cosses

Côtes du Rhône blanc Brunel de la Gardine

Entre l'Agneau de Lait des Pyrénées et les Artichauts violets...

42,00 €

Au hasard de l'Agneau de Lait, gigot confit douze heures, côte et filet servis rosés, barigoule d'artichauts et lard colonnata, beurre ail des ours

Crozes-Hermitage « Les Pierrelles » Domaine Belle

Le Fromage par La Maison Mons...

12,00 €

Notre sélection de vin du moment

Entre la Groseille et le Kiwi...

Tremblottant de thé fruits rouges, quelques grains de groseille et kiwi, émulsion acidulée

Entre l'Abricot et le Romarin...

15,00 €

Blanc-manger parfumé au romarin sur son biscuit mirliton et confit d'abricot

Pipi d'Ange moût de raisin partiellement fermenté Ferme Saint-Pierre

Sucreries pour les Gourmands

66,00 € : La Langoustine, Le Bar **ou** L'Agneau de Lait, Le Fromage, Les Desserts

90,00 € : Le menu à 66,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

78,00 € : La Langoustine, Le Bar, L'Agneau de Lait, Le Fromage, Les Desserts

108,00 € : Le menu à 78,00 € 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

La Sphère Foie de Gras de Canard aux fraises et rhubarbe, tuile de pain 44,00 €

La Raviole de Grenouilles et tête de veau snackée, beurre ail des ours 39,00 €

La Queue de Langoustine snackée sur son galet et jeu d'aubergines 46,00 €

Le Saint-Pierre rôti avec une viennoise grenobloise, asperges XXL à la plancha 46,00 €

Le Bœuf servi bleu au beurre de caviar vintage d'Aquitaine, blanc de chou-fleur 48,00 €

La Barette de Saint-Nectaire originel, sablé et lactique 12,00 €

Le tremblottant de thé fruits rouges, quelques grains de groseille et kiwi, émulsion acidulée

La Tarte sans pâte Chocolat Sao Tomé de chez François 18,00 €

Sucreries pour les Gourmands

Menu à 95,00 €

Menu à 135,00 € avec un accord mets et vins au gré de nos envies

Tous les plats du menu sont disponibles à la carte