

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 €
Le Homard Bleu rôti au four, beurre coraillé, tempura de légumes (prix au kg) sur commande	130,00 € / kg

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 la Tomate et la Vanille...

36,00 €

Tartare de Tomate parfumé au poivre fumé, coulis de tomate vanillé, crumble parmesan, sorbet basilic

Cuvée Aria Domaine Zuria IGP Ile de Beauté

Entre l’Ombre Chevalier et l’Aubergine...

38,00 €

Pavé d’Ombre poché à l’huile d’olive parfumée à l’anis, croustillant d’aubergines, champignons suivant la cueillette, beurre de cuisson anisé

Champtoisé Chenin sur granite Domaine Sérol

Entre le Râble de Lapin et les Moules de Corde...

40,00 €

Râble farci au chorizo et son rognon, bouillon de moules en émulsion, risotto d’épeautre à la betterave noire d’Egypte

Moulin à Vent Domaine Le Nid Famille Lardet

Le Fromage par la Maison Mons...

15,00 €

Notre sélection de vin du moment

Entre l’Abricot et le Riz au Lait...

16,00 €

Riz au lait façon condensé à l’abricot et son voile de fruit parfumé au romarin

Pipi d’Ange moût de raisin partiellement fermenté Domaine La Ferme Saint Pierre

Sucreries pour les gourmands

60,00 € menu en 4 mouvements : Tomate, Ombre Chevalier **ou** Râble de Lapin, Fromage, Dessert

87,00 € : le menu à 60,00 € avec accord mets et vins, soit un verre de vin à chaque plat

75,00 € menu en 5 mouvements : Tomate, Ombre Chevalier, Râble de Lapin, Fromage, Dessert

108,00 € : 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 le Homard Bleu et les Haricots Verts...

44,00 €

Queue de Homard Bleu sur l'idée d'une macédoine de haricots verts parfumée à la mélisse, pickles de groseilles, bouillon carapace

Pigeoulet Domaine Brunier IGP Vaucluse

Entre le Bar et la Truffe d'Été...

Pavé de Bar rassis comme une viande, fraîcheur tzatziki et truffe d'été, écailles de truffe et wasabi

42,00 €

Chavignol Libre Mon Village Domaine Pierre Martin Vin de France

Entre le Pigeon de Chérier et les Prunes...

44,00 €

Filet servi rosé passé au barbecue, cuisse croustillante, jeu de prunes, lentilles Beluga

Le Petit Clos Maïa Géraldine Laval Pays d'Hérault

Le Fromage par la Maison Mons...

15,00 €

Notre sélection de vin du moment

Entre le Cassis et le Jasmin...

Sur l'idée d'un vacherin minute entre jasmin et cassis

Entre la Framboise et le Cacao...

16,00 €

Sablé chocolat, onctueux Caraïbe et framboises sur la tête

Rivesaltes Vieille Réserve vin doux naturel

Sucrieries pour les gourmands

80,00 € menu en 5 mouvements : Homard, Bar **ou** Pigeon, 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 : Homard, Bar, Pigeon, 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

La Géométrie de Foie Gras de Canard aux fraises et poivre de Sichuan, cake pain d'épice 42,00 €

La Tomate sablée farcie aux cuisses de grenouilles, beurre ail des ours du parc 42,00 €

L'Oeuf presque parfait, caviar du jardin et velouté de cosses, nuage de moutarde 34,00 €

Le Pavé de Bar rassis comme une viande, fraîcheur tzatziki, écailles de truffe et wasabi 42,00 €

Le Bœuf du Charolais servi bleu, jeu de chou-fleur, caviar d'Aquitaine au beurre noisette 48,00 €

Le Chèvre en sorbet, onctueux et fraîcheur de melon charentais aux pistaches 15,00 €

Sur l'idée d'un vacherin minute entre jasmin et cassis

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 €