
Entrées

Le Mi-Cuit de Foie Gras, 20€

*Crème de Noix au Savagnin
et Poire William Pochée à La Saugé*

La Langoustine de la Côte Atlantique, 32€

*Juste Poêlée, Caviar d'Aubergine Grillée,
Condiments au Citron Kumbava et Jus de Carapace Corsé*

Le Maquereau de Méditerranée, 18€

Confit au Citron, Fenouil en trois Textures et Granny Smith

Poissons - Crustacés

L'omble Chevalier, 24€

*En Filet cuit au Beurre d'Algues, Artichaut Barigoule,
Eclats de Noisettes Grillées et Sabayon au Vin Jaune*

Le Maigre des Côtes Bretonnes, 28€

*Au Court Bouillon, Blette Fondante à la Marjolaine,
Coques en Marinère et Jus Herbacé*

-- Viandes - Gibiers

Le Bœuf du Massif Central, 28€

*Dans le Filet, Topinambours Confits,
Eclats de Châtaignes et Jus à l'Ail Noir de Billom*

Le Filet de Canette, 24€

*Rôti au Sautoir, Haricots Tarbais,
Girolles et Réduction de Raisins Noirs*

Fromages

Chariot de Fromages affinés du Bassin Thiernois, 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

La Douceur de Bleu d'Auvergne, 7.50€

A Déguster à la Cuillère ...

Desserts

La Golden, 12€

*Rôtie au Four, Sablé aux Amandes, Mousse au Caramel Beurre Salé
et Crème Glacée à la Vanille Bourbon*

La Noix de Coco, 12€

*En Parfait léger, Ananas, Gingembre
et Sorbet au Pamplemousse*

Le Chocolat et la Passion, 12€

En Ganache, Fumé, et en Sorbet

Menu Geoffroy – 42€ **En 3 services**

*Le Foie Gras
Ou Le Maquereau

*L'Ombre Chevalier
Ou Le Filet de Canette

*La Douceur de Bleu d'Auvergne

*Le Chocolat et la Passion
Ou La Golden*

Menu Gourmet -59€ **Servi pour l'ensemble de la table** **En 5 services**

*La Langoustine

*L'Ombre Chevalier

*Le Filet de Boeuf

*Le chariot de fromages

~~La Rhubarbe~~ *La Noix de Coco*

*Un accord mets et vins est proposé pour chacun des menus,
Menu Geoffroy à 18€. Menu Gourmet à 28€. Menu St Eloi à 32€.
Tout changement de plat dans le menu donnera lieu à un supplément*

Menu St Eloi -67€ **Servi pour l'ensemble de la table** **En 7 services**

*Le Foie Gras

*La Langoustine

*Le Maigre

*Le Filet de Canette

*Le Chariot de Fromages

*Avant Dessert

Le Chocolat et la Passion*

Les Accords Mets et Vins

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.

Accords Menu Geoffroy

18€/pers

Accords Menu Gourmet

28€/pers

Accords Menu St Eloi

32€/pers

Sur la base d'un verre par plat

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.



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

Suggestions à l'apéritif

Champagne « Réserve » Bio F.Bedel 16.50€

Coupe de Crémant de Bourgogne Brut 6.50€

Pinot Gris « Mûré » Bio 5.50€

Chambéry Royal 7.90€

Madeleine Spirit 7.90€

Américano Maison 7.90€

Bière Pression IPA Auvergne 33cl 6.10€

Les vins au verre

Tokaji Furmint (Hongrie) Moelleux 6.50€

Côtes d'Auvergne Blanc 2015 5.50€

Terra Vecchia Corse Rosé 2016 5.50€

Méditerranée Rosé 5.50€

Côte du Rhône Saint Cosme 5.50€

Saumur Champigny Les Valengetts 2016 5.50€

Côtes d'Auvergne Madargue 2015 6.50€

Eaux minérales

Volvic (75cl) – 6.50€

Chateldon (75cl) – 6.90€

Badoit (75cl) – 6.50€

Vichy Célestins (75cl) – 6.50€

Prix nets au 9 octobre 2018

Les chèques bancaires ne sont pas acceptés