

# La Formule Gourmande printemps / été à 38,50€ du Mercredi au Samedi

Entrée + Plat + Dessert

## Entrées

Entrée du jour

Tartare d'avocat aux queues d'écrevisses et pamplemousse rose, sauce Aurore

Œuf de ferme BIO mollet - Rissotto d'asperges vertes - Chiffonade de jambon cru de montagne.

Carpaccio de roastbeef de Salers - Brunoise de tomates vertes - Mozzarella buratta à la truffe d'été

Croustillants de gambas aux légumes croquants & pignons de pin dorés, vinaigrette thaïe à la coriandre fraîche

Antipasti de légumes du soleil marinés - Mozzarella - Chiffonade de jambon cru de montagne - Coppa au genièvre

Tataki de truite rose marinée en Gravelax - Sur un blinis de sarazin et maïs - Crème montée citronnée et framboises -

Pâté en croûte de filet de caille et de raisins marinés au cognac - Petits condiments de légumes marinés au vinaigre

Gaspacho de courgettes et de concombre aux épices - Toast de fromage frais aux piquillos et au basilic frais

Carpaccio de St Jacques marinée sur une tranche de boudin noir aux épices - Pain aux noix toasté

## Plats, Poissons & Viandes

Le Plat du jour

Pavé de bœuf de Salers à la plancha, sauce Thaïe et gratin Dauphinois

Le Classique tartare de bœuf de Salers haché minute et préparé, pommes frites et salade

Onglet de bœuf Herdshire à la plancha, échalotes confites au beurre salé, fines rattes en persillades -

Rôti de selle d'agneau à la citronnelle et au romarin, gratin dauphinois, petits légumes confits au thym

Rognon de veau au Cognac, sauce moutarde à l'estragon frais - Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Magret de canard de la ferme du Puntoun dans le Gers à la plancha - Au miel et aux épices - Polenta au Parmesan

Filet de bar à la plancha, beurre blanc à l'orange et aux épices, câpres et petit flan de gourgettes et pleurottes

Fisch and Chips d'eglefin en fine tempura et purée de petits pois à la menthe fraîche, sauce tartare

Médaille de lotte à la plancha - Riz pilaf au safran - Petits légumes confits au thym frais

## Fromages, Desserts Maison, Glaces Artisanales

Une assiette de quatre fromages et buisson de salade

Café gourmand et sa farandole de petites douceurs

Le dessert du jour

Baba au Mojito - Carpaccio d'ananas aux épices - Chantilly

Mille feuilles aux framboises fraîches de Corrèze - Crème légère au mascarpone vanillé

Profiteroles sauce au chocolat noir Valrhona Caraïbe, glace vanille, amandes effilées et chantilly

Feuillantine au chocolat noir Valrhona Tainori, glace Tiramisu - Raisins blonds marinés au Limoncello

Pavlova aux fruits frais, sorbet Artisanal à l'abricot - Pétale de meringue - Chantilly - Coulis de fruits rouges

Dacquoise au café, glace Artisanale au Capuccino - Espuma de chocolat blanc Valrhona - Crème Anglaise au café

Tiramisu aux belles fraises Françaises - Biscuits roses à la liqueur de fraises des bois - Eclats de pistaches

Gaspacho frais de rhubarbe et de fraises - Cannoli Sicilien croustillant aux framboises fraîches

La coupe 3 boules de glaces et de sorbets "Glace des Alpes Artisanal"

Colonel au citron blanc, Vodka et petit bouquet de fruits frais

**Prix net TVA à 10% et 20% incluses - Service compris**