**Les préludes ....**

|  |  |
| --- | --- |
| Le foie gras et la rhubarbe en accompagnement …........................................................................  Gelée et compotée de rhubarbe et sa chips croustillante  Risotto vert…………………………...  Asperges blanche et verte, œuf mollet, vieux parmesan, jus de poulet corsé.  Truite saumoné  « mi-cuit » doucement au gras………....………….  . Royale de courgettes, petits pois et radis, pesto des fanes.  Tomates de collection………………………………………………………………………………..  Tomate version cubiques en trois façons, coulis de roquette. | 23 €  18 €  17 €  16 € |

**Les suites ....**

|  |  |
| --- | --- |
| la dorade ……………………..................  dorade à l’huile d’olive parfumé au citron de menton, vierge de légumes estivales, câpre frite.  Epaule d’agneau confit aux épices ………………………………………  riz d’épeautre de la Haute-Sûre, palet de pomme de terre, petits oignons à la boulangère, jus d’agneau corsé  le sandre…………………………………………………….  Gnocchi fondant pommes de terre/épinards, jus brun d’oignons  Quasi de veau au sautoir ………………………......  Gâteau de blettes mijotées au vieux vinaigre, étuvé de girolles, jus de veau corsé | 24 €  26 €  30 €  27 € |
|  |  |

**Les fromages ....**

|  |  |
| --- | --- |
| Les fromages affinés de la fromagerie Romuald ….………………………..……….  Sélection de fromages de saison. | 13 € |

**Les délices ....**

(Le plaisir ne se fait pas attendre … certaines de nos préparations sucrées pouvant être longues. Nous vous invitons à nous faire part de votre choix en début de repas)

|  |  |
| --- | --- |
| Plaisir sucré de la chocolaterie de l’Opéra………………………………………………………………………………..  Ganache au chocolat au lait sur biscuit dacquoise, chantilly cacao, feuillantine praliné /chocolat  Plaisir sucré de saison…………………………………………………………………………….  Fraise du moment, sablé Breton, crème chantilly ivoire/pistache, confit de fraises.  Le tout chocolat grand cru……………………………………………………………………………………………………..  Biscuit shortbread, nougatine cacao, feuillantine pralinée et crémeux Samana  Plaisir sucré de saison ……………………………………………………….  Rhubarbe confite à la vanille, compotée de nectarines, fraises du moment et sa tuile croquante. | 13 €  12 €  15 €  14 € |

Patrice et Olivier vous accueil………………

Une histoire de goût…

Notre cuisine privilégie des produits de qualité en partie fournis par des producteurs et artisans de la grande région. Notre passion et de respecter la leur, en apportant une vision culinaire innovante

**Nos producteurs et artisans :**

Délices de la Nature pour nos champignons

La Ferme Bel Air pour nos produits lorrains

La chocolaterie de l’opéra pour notre chocolat

La fromagerie Romuald de Soleuvre

**Le Menu Lunch**

(Uniquement servi les midis du lundi au vendredi)

Plats .......................................................................... 12.50 €

Entrée + plat ou plat + dessert ............18 €

Entrée + plat + dessert ............................... 22 €

**Menu 37 €uro**

**A la découverte du Bourbon**

58 euros avec accord mets et vins

**À 37 euros par personne, 58€ avec accords mets**

**Les préludes ....**

Tomates de collection.

Tomate version cubiques en trois façons, coulis de roquette.

**Ou**

Truite saumonée «  mi cuit »doucement au gras.

Royale de courgettes, petits pois et radis, pesto des fanes.

**Les suites ....**

La dorade.

.dorade à l’huile d’olive parfumé au citron de menton, vierge de légumes estivales, câpres frite,

**Ou**

Epaule d’agneau confite aux épices.

Riz d’épeautre de la Haute-Sûre, palet de pomme de terre, petits oignons à la boulangère, jus d’agneau corsé.

**Les délices ....**

Les fromages affinés de la fromagerie Romuald.

Sélection de fromages de saisons.

**Ou**

Plaisir sucré de la chocolaterie de l’Opéra.

Ganache au chocolat au lait sur biscuit dacquoise, chantilly cacao, feuillantine praliné /chocolat.

**Ou**

Plaisir sucré de saison…

Fraise du moment, sablé Breton, crème chantilly ivoire/pistache, confit de fraises.

**Menu 64 €uros**

94 euros avec accords mets et vins

**Inspiration au gré des saisons**

Les préludes ....

Le foie gras et la rhubarbe en accompagnement

Gelée et compotée de rhubarbe et sa chips croustillante.

**Ou**

Risotto vert.

Asperges blanche et verte, œuf mollet, vieux parmesan, jus de poulet corsé.

Les suites ....

Le sandre

Gnocchi fondant de pommes de terre/épinards, jus brun d’oignons.

**Ou**

Quasi de veau au sautoir

Gâteau de blettes mijotées au vieux vinaigre, étuvé de girolles, jus de veau corsé.

Les fromages ....

Les fromages affinés de la fromagerie Romuald

Sélection de fromages de saison.

Les délices ....

Le tout chocolat grand cru

Biscuit shortbread, nougatine cacao, feuillantine pralinée et crémeux Samana.

Ou

Plaisir sucré de saison....

Rhubarbe confite à la vanille, compoté de nectarines, fraises du moment et sa tuile croquante.