

## MENUS

### Uniquement le midi :

#### ● Menu du marché

Entrée / Plat OU Plat / Fromage ou Dessert 26

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert 35

#### 🌿 Menu « Veg-Anicia »

Du plaisir, rien que du plaisir... Végétal

Entrée / Plat / Dessert 35

### Uniquement le soir :

#### Menu « Inspiration Gourmande » 69

Un menu en 5 services concocté par François Gagnaire pour l'ensemble de la table

Accord mets et vins possible pour ce menu 45

Verre de vin 9 à 12

Le choix de nos produits est le fruit d'une étroite collaboration avec nos fournisseurs et petits producteurs.

Nous privilégions les circuits courts et le respect du rythme des saisons.

Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France ou au sein de l'Union Européenne.

Nos gibiers sont d'origine France

Tous nos poissons, coquillages et crustacés sont issus de la pêche raisonnée et d'élevage en bassin naturel.

Prix net en euros, taxes et service compris.

Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.

## LA CARTE

### Les bouchées apéritives à partager

Salaisons d'Auvergne 10

Rillettes de porc de Haute Loire 7

Les Poissons fumés et marinés 12

Le Caviar du Velay®, blinis à la farine de Lentille (spécialité) 18

### Les entrées

● Maquereau au vin d'Auvergne / quelques aromates et pickles 17

● Le bœuf de Pays tranché / sauce Vitello / salade folle 18

🌿 Composition végétale « promenade automnale » 17

Velouté à la Lentille Verte du Puy des « grands soirs » 21

Carpaccio de lotte / tartare d'huitre aux algues fraîches 19

### Les plats

🌿 ● Pastorale de légumes / Fruits et Champignons du moment 27

● Béarnaise de morue comme une brandade, ...mais pas tout à fait 28

● Estouffade de bœuf « aux petits oignons » / carottes confites 28

Lieu jaune rôti / erique de courge spaghetti / beurre de curcuma 33

Dos de canette rosé / mi figues-mi raisins / quelques tubéreux 34

**Côte de bœuf de pays / pastorale et pommes rustiques ...98€/KG**

### ● Les fromages du pays

Les tomes de Vache au lait cru affinées aux artisans. Unique à Paris ! 12

La Fourme de Valcivières (fromage des estives de la région d'Ambert)

Les Brebis de Tressac et Polignac

Le « Severac » Tome 100% lait de Salers

Les Chèvres de Haute-Loire

Le Saint-Nectaire fermier

### Les desserts

Notre chef pâtissier apporte une grande attention à nos desserts.

Nous vous conseillons de les commander en début de repas

● Tarte fine aux Mirabelles / crème glacée Amandine 10

● Le café / tout en douceurs sucrées 10

🌿 ● Risotto Carnarolli aux pommes caramélisées / gelée de Birlou 10

Marron confit / crème de Hedgehog / glace à la Violine de Borée 12

Le Bouquin de Phyllo / crémeux poire Guyot / pages croustillantes 12