



Michelin 2024



Carte d'Automne 2024



Les Entrées

LA FRAICHEUR DE CHEVRE aux légumes du soleil, vinaigrette à l'huile de noisette	10€
LA TERRINE DE CANARD aux champignons et foie gras frais, confiture d'oignons rouges	12€
LE VELOUTE DE POTIMARRON et butternut, gambas rôties aux herbes du potager	13€
LA FRICASSEE DE CHAMPIGNONS DES BOIS, œuf cuit à 63 degrés, émulsion de lentilles vertes du Puy-en-Velay	15€

Les Plats

LE FILET MIGNON DE COCHON AU MIEL , haricots cocos au jus	22€
LE FILET DE CANETTE SAUTE AUX FIGUES , légumes d'automne	24€
LE TRILOGIE DE LA MER , risotto, sauce aux crustacés et herbes fraîches	26€
L'ENTRECÔTE DE BŒUF 300g champignons des bois et gâteau de pommes au Cantal	28€

Les Fromages d'Auvergne

L'ASSIETTE DE FROMAGES , Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tomme aux Artisous, Chèvre	8€
---	----

Desserts

LES GLACES ET SORBETS artisanales « Glaces des Alpes »	8€
LE MOELLEUX AU CHOCOLAT , cœur coulant à la pistache et crème glacée	8€
LES FIGUES DE SOLIES cuites au vin rouge épicié, glace à la réglisse	9€
LA TARTE SABLEE , crème mousseline à la vanille Bourbon, mûres des bois et son sorbet	10 €
LE PARIS-BLESLE , pâte à choux, crémeux au praliné	10€

Prix nets, taxes et services compris

SAS CHARME ET GOURMANDISE au capital de 6000€– Siret 803 178110 00018

Code APE 5510Z TVA Intracommunautaire : FR 22803178110 labougnate.fr