



Michelin 2024



Carte d'Automne 2024



## Les Entrées

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

-----

## Les Plats

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

-----

## Les Fromages d'Auvergne

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

-----

## Desserts

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