

L'Artichaut

par Sébastien Perrier, artisan cuisinier

En quelques mots...

D'origine auvergnate, formé dans les belles maisons parisiennes, j'ai passé les dix dernières années en Auvergne dans mon propre établissement.

M'appuyant sur des bases classiques apprises à travers mon parcours, je mise sur une cuisine vérité, reconnue par les guides gastronomiques, dans laquelle les saveurs les plus proches côtoient les plus lointaines, à travers des combinaisons de goût surprenantes et maîtrisées.

Produits de saison, frais et de qualité, dans un esprit **néo-bistrot**.
Toutes les préparations et les glaces sont réalisées par nos soins.

Du goût, du frais, des saveurs...

Menu 15bis

Entrée, plat et dessert	33 €
Entrée, plat, fromage et dessert	38 €

La cuisine que j'aime...

PRIX NETS HORS BOISSONS - SERVICE COMPRIS

Viandes d'origine française ou U.E

Les aléas du marché peuvent amener un produit à manquer, merci de votre compréhension

Les tickets-restaurant sont acceptés au nombre de deux par personne

ENTREES

Tarama d'anguille fumée / betterave rouge marinée / pomme verte et foie gras de canard (supplément de 5€) - 17 €

Tarte moderne au Vieux Rodez & artichaut / jambon ibérique / mascarpone fumée - 13€

Lentille verte du Puy / truite fumée / citron vert et poutargue râpée / aneth & curry - 13 €

L'asperge : panée à l'anglaise & blanc-manger / œuf mimosa estragon / yaourt à la cacahuète - 13€

PLATS

Cabillaud à la vapeur douce / gnocchis, coquillages à l'ail des ours / beurre de coquillages - 22€

Veau du Ségala / datte Medjoul & orge perlé cuisiné au jus de veau / topinambour / lait d'avoine - 22€

Faux-filet et confit de bœuf en cannelloni / rattes / oignon des Cévennes / jus d'une daube aux olives noires - 22€

Cèlerisotto au safran du Languedoc / œuf parfait du Pic-Saint-Loup / sarrasin, lait d'amande - 22€

FROMAGE

P'tit Ecir au lait cru de vache de l'Aveyron / confiture de myrtilles des Cévennes - 6€

DESSERTS (**Les desserts sont à commander en début de repas**)

Tarte crousti-fondante coco – gianduja / fraîcheur café - 9€

Crèmeux chocolat blanc-yaourt / mangue, passion / crumble spéculoos - 9€

Crème cheese-cake cuite au bain-marie / yaourt citron vert / sablé petit beurre / jus de framboise - 9€

Lemon curd & meringue / basilic sansho en sorbet

*Artisan Cuisinier
La cuisine que j'aime...*