

Restaurant

*Le  
Duguesclin*

# La Carte

Gourmandises salées  
Amuse-bouche  
Selon mon inspiration

## ENTREE

La Langoustine : Royale de Langoustine, fine tranche de seigle, asperges de Vertaizon rôties au poêlon, suprêmes d'agrumes confits au miel et gel de pamplemousse 21€

Ou

Artichaut et truffe d'été : Jeu de texture sur l'artichaut, travaillé en barigoule pour la mâche, en espuma pour le côté vaporeux et en chips croustillantes, la truffe en tapenade et en copeaux 24€

## PLATS

L'Agneau du Bourbonnais, deux morceaux, deux cuissons, selle cuit au sautoir et l'épaule en cuisson lente, fraîcheur de petits pois 35€

Ou

Ombre chevalier en cuisson douce, courgette en jeu de texture et de couleur, oxalis et graine de coriandre 32€

## DESSERTS AU CHOIX

Le Fromage : sélectionnés par nos soins et affinés par Jérôme Souchal 12€

Ou

La Framboise : de nos terres auvergnates, parfait glacé à l'huile d'olive millésimé, Framboises, balsamique et basilic 12€

Ou

Les Ecorces des chocolats, ganache « grand cru Céiba », fruits de la passion, tuile cacao en feuille à feuille 12€

## MENUS

**LE DUGUESCLIN (PLAT/ DESSERT) : 42€**

**MONTFERRANDAIS « TOUT MER » (DESSERT INCLUS): 55€**

**CORDELIERS « TOUT TERRE » (DESSERT INCLUS): 59€**

**COLOMBIER 2 ENTREES VIANDE OU POISSON /DESSERT : 74€**

Toutes nos Viandes sont issues d'élevage Français