

« L'auberge de Boisset et son équipe vous souhaitent un agréable moment parmi nous. »

Menus

*Nos viandes sont toutes d'origine Française,
à l'exception de l'agneau d'origine Royaume uni
Tous nos plats sont faits maison*



Prix net et service compris.

Menu Découverte 28€

Patience

Velouté de potimarron à la fourme de Montbrison et amandes torréfiées

ou

Rillettes de saumon au massalé sur un lit d'avocat

Paleron de bœuf cuit 20h, sauce vin rouge, conchiglioni farcis aux champignons

ou

Filet de rouget snacké, beurre aux agrumes sur une mousseline de panais

*Planchette de fromages affinés sélectionnés par la maison Delorme ou fromage blanc fermier
ou girolles de tête de moine et chutney de figues*

Dessert au choix

(à commander au début du repas)

Menu Hivernal 33€

Patience

Terrine de cerf aux pommes et comté, chutney aux airelles

ou

Œuf mollet frit sur un crémeux de cucurbitacées et émulsion de châtaignes agrémentée de girolles

ou

Aumônière de reblochon à l'huile de truffe et champignons, coppa et son lit de mâche

Parmentier de canard confits aux cèpes et son jus

ou

Tourte de fruits de mer sur un lit de fondue de poireaux

ou

Agneau confit et son jus au thym citron, purée d'haricots moquettes et carottes

*Planchette de fromages affinés sélectionnés par la maison Delorme ou fromage blanc fermier
ou girolles de tête de moine et chutney de figues*

Dessert au choix

(à commander au début du repas)

Menu Saveurs 40€

Patience

Terrine de foie gras farci aux gambas, chutney de mangue et fruits de la passion

ou

Ravioles de langoustine, émulsion de corail

Filet de St-Pierre poêlé, sauce à l'ail confit, étuvée de légumes de saison

ou

Carré de veau farci au foie gras, crémeux de morilles en robe de pomme de terre et son jus

*Planchette de fromages affinés sélectionnés par la maison Delorme ou fromage blanc fermier
ou girolles de tête de moine et chutney de figues*

Dessert au choix

(à commander au début du repas)

Dessert aux choix

(à commander au début du repas)

Délice aux marrons et son cœur de poire

(Compotée de poire entre deux mousses de marron sur une génoise au chocolat)

~~~

*Désir d'agrumes et chocolat*

*(Mousse chocolat noir, feuillantine croquante, crème brûlée à l'orange sur un biscuit chocolat)*

~~~

Tartelette pistache et glace chocolat intense

(Pâte sablée pistache, crème d'amandes à la pistache et bavaroise pistache)

~~~

*Palet de champagne et litchi*

*(Duo de mousse, champagne et litchi, sur une génoise et coulis de framboise au gingembre)*

~~~

Fondant chocolat au thé vert Matcha et son sorbet yuzu

(Moelleux noisettes au thé vert Matcha au cœur coulant de chocolat)

Entrées

Velouté de potimarron à la fourme de Montbrison et amandes torréfiées 8€

Rillettes de saumon au massalé sur un lit d'avocat 8€

Terrine de cerf aux pommes et comté, chutney aux airelles 10€

Ouf mollet frit sur un crémeux de cucurbitacées et émulsion de châtaignes agrémentée de girolles 10€

Aumônière de reblochon à l'huile de truffe et champignons, coppa et son lit de mâche 10€

Terrine de foie gras farci aux gambas, chutney de mangue et fruits de la passion 16€

Ravioles de langoustine, émulsion de corail 15€

Plats

Paleron de bœuf cuit 20h, sauce vin rouge, conchiglioni farcis aux champignons 16€

Filet de rouget snacké, beurre aux agrumes sur une mousseline de panais 16€

Parmentier de canard confits aux cèpes et son jus 18€

Tourte de fruits de mer sur un lit de fondue de poireaux 19€

Agneau confit et son jus au thym citron, purée d'haricots mogettes et carottes 18€

Filet de St. Pierre sauce à l'ail confit, étuvée de légumes de saison 21€

Carré de veau farci au foie gras, crémeux de morilles en robe de pomme de terre et son jus 23€

Fromages et desserts

Planchette de fromages affinés sélectionnés par la maison Delorme 6€

Fromage blanc fermier 4€

Girolles de tête de moine et chutney de figues 5€

Dessert de notre carte 7€