

LA CARTE D'AUTOMNE



Ernest



Bienvenue à notre table,

Avec l'arrivée de l'automne, nous avons eu envie de travailler autour des produits de saison. Champignons, courges, châtaignes, fruits de saison et produits de notre région viennent naturellement composer cette nouvelle carte.

Ma cuisine est influencée par mes origines méditerranéennes, avec toujours la même envie de proposer des plats sincères, gourmands et accessibles, en laissant une vraie place au produit.

Je vous invite également à découvrir les créations de notre pâtissière Sophie Dufayet, qui a imaginé des desserts autour des saveurs de l'automne, avec des associations gourmandes et des desserts qui restent frais et légers.

Toute la brigade se joint à moi pour vous souhaiter un excellent moment à notre table et une belle dégustation.

OLIVIER KAUFFMANN
CHEF EXÉCUTIF - RESTAURANT ERNEST



Ernest

NOS ENTRÉES



Courge rôtie, crème de châtaigne, pickles de pomme,
noix et huile de sauge

9€



*AOP Côtes d'Auvergne, M. Desprat**

Œuf parfait, velouté de champignons, shiitakés sautés,
noisettes et jus végétal corsé

10€



*AOP Bourgueil, Dom. Y.Amirault**

Croustillant de cochon confit, oignons doux,
moutarde à l'ancienne et jus réduit

11€



*IGP Puy de Dôme, Maison Desprat, "43.5"**

Maquereau à la flamme, poireau brûlé,
beurre de gingembre citronné et raisin noir

12€



*AOP Muscadet, Vignoble Malidain**

*Suggestion d'accord mets & vins non comprise dans le prix du plat. Voir carte des boissons.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Ernest

NOS PLATS



Lentilles blondes de Saint-Flour, giroles et shitakes, pesto de persil, graines de courge et velouté de potimarron au cumin

18€



*AOP Pic Saint-Loup, Château de Lascours**

Pavé de lieu confit “cuisson nacrée”, salsifis glacés au beurre d’herbes, ail noir, sauce au vin blanc

24€



*AOP Petit Chablis, Dom. Pommier**

Joue de bœuf braisée confite, mousseline de céleri-rave, pleurotes, moutarde et jus de braisage

26€



*AOP Crozes-Hermitage, Dom. Mucyn**

Burger de bœuf d’Aubrac, Saint-Nectaire, lard fumé, confit d’oignons avec frites et sauce burger

22€



*AOP Côtes du Rhône, Coteaux des Travers**

Demi-magret de canard du Domaine de Limagne, coulis de cassis, purée de patate douce au beurre noisette et chips de lin

22€



*AOP Sable de Camargue, Clos des Baronnets**

Omelette aux pommes de terre, Cantal et tomme, salade verte

22€



*IGP Puy de Dôme, Maison Desprat, “43.5”**

*Suggestion d’accord mets & vins non comprise dans le prix du plat. Voir carte des boissons.
L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Ernest

NOS DESSERTS

Chariot de fromages d'Auvergne - Assiette de 4 choix 13€

 *AOP Côtes du Rhône, Côteaux des Travers**

Chocolat noir, caramel à la gentiane, 10€
crumble cacao-noisette et crème anglaise à la citronnelle

 *Champagne Tsarine Premium Brut**

Crèmeux de maïs vanillé, flan de maïs, gel de citron 9€
et sorbet citron

 *Liqueur de Limoncello*

Pommes caramélisées au beurre noisette, 11€
crèmeux caramel de cidre, sablé sarrasin

 *Champagne Tsarine Premium Brut**

Marron, gâteau moelleux, marmelade de mûre 10€
et sorbet cassis

 *GP Côtes de Gascogne, XVIII St Luc**

Glaces artisanales d'Auvergne

2 boules de glace 6 €

3 boules de glace 9 €

Chocolat, Vanille, Café, Rhum-raisin, Noisette, Mangue, Cassis,
Caramel beurre salé, Marron glacé, Fleur de lait, Pistache,
Noix de coco, Abricot, Citron, Fraise, Framboise, Myrtille.

Toutes nos viandes sont d'origine française (nées, élevées et abattues en France)

Prix TTC, service compris.

*Suggestion d'accord mets & vins non comprise dans le prix du plat. Voir carte des boissons.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

FOURNISSEURS LOCAUX

Nous avons à cœur de valoriser les produits de nos régions dans chacune de nos créations.



Liste des allergènes

Présence de l'allergène dans la liste des ingrédients.

LISTES DES ALLERGENES

-  Gluten
-  Crustacés
-  Œufs
-  Poissons
-  Arachides
-  Soja
-  Lait
-  Fruits à coque (amandes, noix...)
-  Céleri
-  Moutarde
-  Graines de sésame
-  Anhydrite sulfureux et sulfites
-  Mollusques
-  Lupin

NOS ENTREES :

COURGE RÔTIE    
OEUF PARFAIT      
COCHON CONFIT     
MAQUEREAU   

NOS PLATS :

LENTILLES BLONDE   
LIEU CONFIT      
JOUÉ DE BOEUF     
BURGER      
MAGRET      
OMELETTE      

NOS FROMAGES :

ASSIETTE DE FROMAGES 

NOS DESSERTS :

CHOCOLAT NOIR      
CREMEUX DE MAIS     
POMME CARAMELISEE    
MARRON  