

LA

PÉNICHE

refuge gourmand

Tout ce que vous allez découvrir et goûter durant ce repas ne serait pas possible sans le travail et la passion de nos producteurs, nous les remercions pour tous ces échanges, leurs sourires, leur accueil et bien entendu leurs bons produits.

Nous remercions tout particulièrement :

Fabrice Landré de l'écojardin des Grivauds à Pierrefitte-sur-Loire pour les herbes, les fruits et légumes.

Rémi Montagner de La Micro ferme du Bourbonnais à Dompierre-sur-Besbre pour une autre partie de nos produits de maraîchage et pour les lapins de plein champs.

Franck Damet et les équipes de la Ferme Damet à Gannay-sur-Loire pour la crème, le yaourt, le fromage blanc et les excellents fromages de chèvre et de vache.

Delphine et Fabrice de la ferme de la Chassaigne à Barraix-Bussolles pour leurs oeufs bio, les moutons et les boeufs Galloway.

Le Domaine des Bérioles à Cesset pour les vins, les pois chiches d'Allier et l'huile de noix.

Aude et David de la ferme de la Limaye à Neuvy-Grandchamps qui nous fournissent le porc élevé sur paille et les fromages de chèvre.

Catherine et Jacques de la ferme de La Loge à Chassenard pour le boeuf Charolais, les poules, pintades, oeufs, pains et farines.

Arnaud et Sarah à La Brasserie du Père Saint-Oy à Diou.

Mickaël Vial qui élève de bons escargots à Nizerolles dans la montagne Bourbonnaise.

Landry Dussut à Ferrières-sur-Sichon pour les poissons d'eau douce.

Les brasseurs du Sornin à Pouilly-sous-Charlieu pour les limonades, jus de pomme, bières et digestifs.

La famille Bailly de la ferme de l'Hopitaux à Beaulon qui fait un magnifique travail pour nous offrir la viande Limousine.

La distillerie Balthazar à Hérisson pour leurs apéritifs et digestifs.

Le domaine des Kaolins à Échassières pour leurs merveilleuses noisettes.

N'hésitez pas à nous demander conseil pour le choix de votre menu ou pour toutes intolérances alimentaires ou tout simplement s'il y a des ingrédients que vous n'aimez pas...

M E N U
D E S C O P A I N S

Plat du jour : 12,80€

Entrée et plat ou plat et dessert : 14,80€

Entrée, plat et dessert : 16,80€

Servi le midi en semaine uniquement
(Hors jours fériés)

LA

M E N U
À L A C A R T E

Les entrées

Tartare de bœuf de nos producteurs,
soja, sésame et salade "à manger avec les doigts"

ou

Mousse de truite saumonée et fumée,
herbes et fleurs des champs

ou

Terrine de foie gras,
tomates et fraises en confiture

Le plat au choix

19,80€

Entrée et plat ou plat et dessert

27,80€

Entrée, plat et dessert

34,80€

Les plats

Porc fermier de Neuvy-Grandchamps :
collection de premiers légumes d'été

ou

Poulet fermier en deux façons,
truffe de la Saint-Jean

ou

Filet de sandre en écailles de courgettes,
mayonnaise de poireaux et écrasé de pommes de terre

Entrée, plat, fromage et dessert

41,80€

Sélection de vins

en accord

Les desserts

Chariot de fromages

ou

Saint-Honoré coco-mango

ou

Chocolat, caramel et noisettes du Domaine des Kaolins

1 verre : 7,40€

2 verres : 14,00€

3 verres : 19,00€

4 verres : 23,00€

M E N U
C O N F I A N C E

Les meilleurs produits du jardin et de nos producteurs
dans un menu carte blanche étonnant.

Entrée, plat et dessert : 33,00€

2 entrées, 1 plat, fromage et dessert : 44,00€

Sélection de vins
en accord

2 verres : 14,00€

3 verres : 19,00€

4 verres : 23,00€

5 verres : 27,00€

M E N U P E T I T
B O U R B O N N A I S

Légumes du moment façon crash-test



Filet de poulet fermier
et des patates



Souvenir d'enfance pour plus tard
sucre, chocolat et un peu de fruits...

Pour les gourmets jusqu'à 12 ans
14,80€