

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 oeufs de cailles.

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 de 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 et farines.

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

Mickael 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 et bières.

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.

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

Cabillaud rôti,
bouillon d'inspiration asiatique
ou
Oeuf parfait,
inspiré d'une meurette
ou
Linguini à l'escargot, crème d'ail noir,
arachides et sauge

Les plats

Filet de sandre fumé à la minute,
asperges et parmesan
ou
Boeuf de nos producteurs,
pinot noir et légumes glacés
ou
Canette au miel et au thym,
oignons rouges et légumes racines

Les desserts

Chariot de fromages
ou
Finger au chocolat, biscuit brownie,
noisettes et caramel à la fleur de sel
ou
Crêpes flambées, beurre façon Suzette
ou
Crèmeux au yaourt de la ferme Damet,
des pommes, des poires et tout le tralala...

Le plat au choix
19,80€

Entrée et plat ou plat et dessert
26,80€

Entrée, plat et dessert
33,80€

Entrée, plat, fromage et dessert
40,00€

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

Échange avec Laurent pour un menu carte blanche étonnant avec les produits du jardin et du marché.

Entrée, plat et dessert : 33,00€

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

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
12,80€