

Menu Découverte

Entrée - plat ou plat - dessert : 22,00 Euros

Entrée - plat - dessert : 28,00 Euros

Du mardi au vendredi, les midis uniquement

Beignet au Cantal fumé au foin,
salade Pastorale aux herbes

Ou

Pâté en croûte et pickles de légumes

Filet de truite Fario, embeurrée de choux vert,

Sauce Genevoise

Ou

Tartare de bœuf Salers condimenté,
pommes de terre gaufrettes

Ou

Bœuf Salers à la plancha, Bleu d'Auvergne crémeux,
truffade

Nage de fraises Gariguettes,
sorbet ou crème glacée du moment,

Petit Financier

Tous nos plats sont fabriqués maison à l'exception du pain et des glaces artisanales.
Nos prix s'entendent nets, service compris.

Menu Petite Grange

34,00 Euros

Entrée - Plat - Fromage - Dessert

Du mardi au dimanche

Gaufre à la farine de lentilles et truite fumée par Stéphane HEINIS,
sabayon de céleri

Ou

Pâté en croûte et pickles de légumes

Filet de truite Fario, embeurrée de choux vert,
sauce Genevoise

Ou

Epaule d'agneau Allaiton confite,
curry de pois blonds de la Planèze au lard paysan

Fromages AOP de nos estives
(Salers, Saint-Nectaire et Bleu d'Auvergne)

Sablé aux pommes caramélisées et Fleur de sel,
crème glacée à la Gentiane

Ou

Comme un citron... Terre de cacao,
sorbet à la verveine

Tous nos plats sont fabriqués maison à l'exception du pain et des glaces artisanales.
Nos prix s'entendent nets, service compris.

Menu du Chef

46,00 Euros

Deux entrées - Plat - Fromage - Dessert

Composition du Chef servie pour l'ensemble de la table
Du mercredi au dimanche

Pour les enfants

12,00 Euros

Plat - dessert

Du mardi au dimanche

Steak haché de bœuf Salers,
pommes de terre gaufrettes

Bâtonnet de glace, artisanal

Parfum au choix :

Noisette du Piémont, Vanille, Fraise Mara des Bois, Abricot Bergamote

Tous nos plats sont fabriqués maison à l'exception du pain et des glaces artisanales.
Nos prix s'entendent nets, service compris.

A LA CARTE

Du mardi au dimanche

Pour l'apéritif, planches à partager...

Planche de fromages AOP de nos estives
(Salers, Saint-Nectaire et Bleu d'Auvergne)

10,00 Euros

Planche de charcuterie de pays
(saucisson, jambon, lard séché, boudin)

12,00 Euros

Planche de truite fumée par Stéphane HEINIS,
Blinis et chantilly de céleri

14,00 Euros

Tous nos plats sont fabriqués maison à l'exception du pain et des glaces artisanales.
Nos prix s'entendent nets, service compris.

A LA CARTE

Du mardi au dimanche

Entrées

Beignet au Cantal fumé au foin,
salade Pastorale aux herbes

12,00 Euros

Pâté en croûte et pickles de légumes

14,00 Euros

Gaufre à la farine de lentilles et truite fumée par Stéphane HEINIS,
sabayon de céleri

16,00 Euros

Tous nos plats sont fabriqués maison à l'exception du pain et des glaces artisanales.
Nos prix s'entendent nets, service compris.

A LA CARTE

Du mardi au dimanche

Plats

Tartare de bœuf Salers condimenté,
pommes de terre gaufrettes

20,00 Euros

Filet de truite Fario, embeurrée de choux vert,
Sauce Genevoise

22,00 Euros

Epaule d'agneau Allaiton confite,
curry de pois blonds de la Planèze au lard paysan

24,00 Euros

Tous nos plats sont fabriqués maison à l'exception du pain et des glaces artisanales.
Nos prix s'entendent nets, service compris.

A LA CARTE

Du mardi au dimanche

Desserts

Sablé aux pommes caramélisées et Fleur de sel,
crème glacée à la Gentine

7,00 Euros

Crèmes et sorbets glacés artisanaux
7,50 Euros

Nage de fraises Gariguettes,
sorbet ou crème glacée du moment

Petit Financier

8,00 Euros

Comme un citron... Terre de cacao,
sorbet à la verveine

9,00 Euros

Tous nos plats sont fabriqués maison à l'exception du pain et des glaces artisanales.
Nos prix s'entendent nets, service compris.