

Menu Découverte

28,00 Euros

Entrée - plat - dessert

Menu servi uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Beignet au Cantal fumé au foin,

Salade pastorale aux herbes

Ou

Velouté de courge Butternut aux agrumes et fruits secs,

Raviole de truite fumée par Stéphane HEINIS

Seiche en tagliatelles aux saveurs automnales

Ou

Bœuf Salers à la plancha, confit d'échalotes,

Truffade

Soupe carotte-ananas-gingembre,

Sorbet coco et financier à la noisette

En complément, nous vous proposons un **accord mets et vins** (2 verres) à 15,00 €

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

Huitres N°3 Papin-Jacob, simplement ouvertes,
Granité de pomelo Hassaku et Vermouth Royal

Ou

Cromesquis de tendron de veau et bouillon de hareng fumé
dans l'esprit d'une potée auvergnate

Seiche en tagliatelles aux saveurs automnales

Ou

Jarret de bœuf braisé, réduction d'un vin chaud,
Carottes épicées

Fromages AOP de nos estives

(Salers, Saint-Nectaire et Bleu d'Auvergne)

La mangue en trompe-l'œil et son sorbet exotique

ou

Crème onctueuse potimarron-vanille et galette charentaise

En complément, nous vous proposons un **accord mets et vins** (3 verres) à 25,00 €

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

En complément, nous vous proposons un **accord mets et vins** (4 verres) à 35,00 €

Pour les enfants

12,00 Euros

Plat - dessert

Suprême de volaille fermière,
Pommes de terre écrasées aux herbes

Bâtonnet de glace, artisanal

Parfum au choix :

Vanille, Noisette du Piémont ou Fraise Mara des Bois

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

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,
Pain de campagne et crème fermière

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

Entrées

Beignet au Cantal fumé au foin,
Salade Pastorale aux herbes

12,00 Euros

Velouté de courge Butternut aux agrumes et fruits secs,
Raviole de truite fumée par Stéphane HEINIS

14,00 Euros

Huitres N°3 Papin-Jacob, simplement ouvertes,
Granité de pomelo Hassaku et Vermouth Royal

17,00 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

Plats

Cromesquis de tendron de veau et bouillon de hareng fumé
dans l'esprit d'une potée auvergnate

21,00 Euros

Seiche en tagliatelles aux saveurs automnales

22,00 Euros

Jarret de bœuf braisé, réduction d'un vin chaud,
Carottes épicées

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

Fromages et Desserts

Crème onctueuse potimarron-vanille et galette charentaise

7,50 Euros

Soupe carotte-ananas-gingembre,
Sorbet coco et financier à la noisette

8,00 Euros

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

9,00 Euros

La mangue en trompe-l'œil et son sorbet exotique

10,00 Euros

Tous nos plats sont fabriqués maison à l'exception du pain et des glaces artisanales.

Nos prix s'entendent nets, service compris.