

Menu Découverte

29,00 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

Gaspacho de petits pois à la mozzarella de M. Bex

Truite Fario de M. Heinis snackée,
Barigoule d'artichauts, jus au miso

Ou

Bœuf Salers à la plancha, confit d'échalotes au vin rouge,
Truffade

Grain de café façon Tiramisu

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

37,00 Euros

Entrée - Plat - Fromage - Dessert

Carpaccio de lotte de l'île d'Oléron, vinaigrette fruit de la passion

Ou

Tartare de veau de la Maison Dupont, crème glacée au haddock et moutarde,
Dentelle de Salers

Pastilla d'agneau Allaiton, crumble au curry, céleri au four et olives Taggiash

Ou

Truite Fario de M. Heinis snackée, barigoule d'artichauts, jus au miso

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

Rhubarbe pochée, bille crémeuse à la verveine, croustillant au romarin

Ou

Gaufre croustillante à la farine de lentilles
Confiture de vieux garçon aux fraises de la Maison Malmartel Calès

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

49,00 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 grenailles

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, à partager...

Houmous de lentilles blondes de La Planèze,
Servi avec ses toasts

8,00 Euros

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

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

Gaspacho de petits pois à la mozzarella de M. Bex

14,00 Euros

Tartare de veau de la Maison Dupont,
Crème glacée au haddock et moutarde, dentelle de Salers

17,00 Euros

Carpaccio de lotte de l'Île d'Oléron, vinaigrette fruit de la passion

20,00 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

Pastilla d'agneau Allaiton, crumble au curry, céleri au four et olives Taggiash

21,00 Euros

Truite Fario de M. Heinis snackée, Barigoule d'artichauts, jus au miso

25,00 Euros

Côte de bœuf de la Maison Dupont, fumée au foin,

Pommes de terre grenailles rôties au thym frais,

Sauce au Bleu d'Auvergne

Pour deux personnes

70,00 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

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

9,00 Euros

Grain de café façon Tiramisu

9,00 Euros

Rhubarbe pochée, bille crémeuse à la verveine,
Croustillant au romarin

10,00 Euros

Gaufre croustillante à la farine de lentilles
Confiture de vieux garçon aux fraises de la Maison Malmartel Calès

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.