

## *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

Cappuccino de lentilles blondes de M. Ramadier au lait fumé,

Tartine gourmande

-----

Truite Fario de M. Heinis et jarret de bœuf confit,

Réduction de vin chaud et carottes épicées

Ou

Bœuf Salers à la plancha, jus au miso au poivre de Sancho confit,

Truffade

-----

Pain perdu à la courge butternut vanillée, petits raisins blonds,

Sorbet à la gentiane

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*

Raviole de pain brûlé au farci de veau, pulpe d'oignons et bouillon de haddock

Ou

Pounti de veau croustillant et condiment aux pruneaux

-----

Saint-Jacques et jarret de bœuf confit,

Réduction de vin chaud et carottes épicées

Ou

Côte de porc de la Maison Laborie fumée au foin,

Crème chaude de pomme de terre, sauce charcutière à notre façon

-----

Fromages AOP de nos estives

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

-----

Chou praliné à la noisette du Piémont,

Ganache montée Orellys et sauce chocolat

Ou

Poire pochée à l'hydromel de tilleul,

Crème glacée caramel à la fleur de sel

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**

Cappuccino de lentilles blondes de M. Ramadier au lait fumé,  
Tartine gourmande

**16,00 Euros**

Pounti de veau croustillant, condiment aux pruneaux

**18,00 Euros**

Raviole de pain brûlé au farci de veau,  
Pulpe d'oignons et bouillon de haddock

**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***

Côte de porc de la Maison Laborie fumée au foin,  
Crème chaude de pomme de terre, sauce charcutière à notre façon

**23,00 Euros**

Saint-Jacques et jarret de bœuf confit  
Réduction de vin chaud et carottes épicées

**27,00 Euros**

Côte de veau de la Maison Dupont, fumée au foin,  
Sauce au Saint-Nectaire et marjolaine,  
Truffade

Pour deux personnes

**65,00 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**

Pain perdu à la courge butternut vanillée, petits raisins blonds,  
Sorbet à la gentiane

**9,00 Euros**

Chou praliné à la noisette du Piémont,  
Ganache montée Orellys et sauce chocolat

**10,00 Euros**

Poire pochée à l'hydromel de tilleul,  
Crème glacée caramel à la fleur de sel

**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.