

Menu Découverte

31,00 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

Panacotta de champignons en différentes textures,

Jaune d'œuf fumé et œufs de truite bio

Ombre Alis de Stéphane Heinis snacké, boudin blanc,

Asperges et pommes vertes, jus marin au curcuma

Ou

Bœuf Salers de chez Dominique Dupont,

Truffade et jus de bœuf au poivre de Sancho

Tartelette aux fraises, crémeux de chocolat blanc citron,

Glace au sapin Épicéa

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

39,00 Euros

Entrée - Plat - Fromage - Dessert

Gravlax de truite Fario de Stéphane Heinis,
Céleri, bouillon glacé de veau vanille gentiane

Ou

Quenelles de volaille d'Alice, lard et ail des ours,
Condiment citron, marinère de couteaux

Cabillaud confit à la graisse de canard, sauce laitue, sabayon cacahuète,

Asperges blanches, condiment pruneau

Ou

Caille de Monsieur Vanders, dans l'esprit d'une paëlla

Fromages AOP de nos estives

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

Cabosse au chocolat et café, crème glacée à la lentille

Ou

Millat Charentais, souvenir de mon enfance

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

50,00 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, 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

Entrées

Beignet au Cantal fumé au foin,
Salade Pastorale aux herbes

12,00 Euros

Panacotta de champignons en différentes textures,
Jaune d'œuf fumé et œufs de truite bio

18,00 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 (suite)

Quenelles de volaille d'Alice, lard et ail des ours,
Condiment citron, marinière de couteaux

19,00 Euros

Gravlax de truite Fario de Stéphane Heinis,
Céleri, bouillon glacé de veau vanille gentiane

21,00 Euros

Plats

Bœuf Salers de chez Dominique Dupont,
Truffade et jus de bœuf au poivre de Sancho

24,00 Euros

Cabillaud confit à la graisse de canard, sauce laitue, sabayon cacahuète,
Asperges blanches, condiment pruneau

25,00 Euros

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

Nos prix s'entendent nets, service compris.

Plats (suite)

Ombre Alis de Stéphane Heinis snacké, boudin blanc,
Asperges et pommes vertes, jus marin au curcuma

26,00 Euros

Caille de Monsieur Vanders, dans l'esprit d'une paëlla

28,00 Euros

A LA CARTE

Fromages et Desserts

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

10,00 Euros

Tartelette aux fraises, crémeux de chocolat blanc citron,
Glace au sapin Épicéa

10,00 Euros

Millat Charentais, souvenir de mon enfance

10,00 Euros

Cabosse au chocolat et café, crème glacée à la lentille

11,00 Euros

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

Nos prix s'entendent nets, service compris.