

## ***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

Cappuccino de courgette jaune servi froid,

Lait de haddock émulsionné

-----

Truite snackée de Stéphane Heinis, mouclade safranée,

Carotte crémeuse et kumquat

Ou

Bœuf Salers de la Maison Dupont,

Truffade et jus de bœuf au poivre de Sancho

-----

Opaline pistache, sorbet fraise-framboise et poivron rouge,

Pistaches caramélisées

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

Nos prix s'entendent nets, service compris.

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

## **Menu Petite Grange**

**39,00 Euros**

*Entrée - Plat - Fromage – Dessert*

L'artichaut barigoule, burrata vanillée et barbajuan

Ou

Carpaccio de veau de lait « Vitello Tonnato »

-----

Lotte en mouclade safranée,

Carotte crémeuse et kumquat

Ou

Selle d'agneau du Bourbonnais rôtie,

Aubergine à la flamme, jus à l'ail noir

-----

Fromages AOP de nos estives

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

-----

Abricot en trompe l'œil, crème glacée au romarin

Ou

Cabosse au chocolat et café, crème glacée à la lentille

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

Nos prix s'entendent nets, service compris.

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

## ***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,  
Mousseline de pommes de terre

-----

Bâtonnet de glace artisanal

*Parfum au choix :*

*Vanille, Noisette du Piémont ou Fraise Mara des Bois*

Nos prix s'entendent nets, service compris.

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

## ***A LA CARTE***

### ***Pour l'apéritif, à partager...***

Houmous de lentilles blondes de La Planète,  
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**

Nos prix s'entendent nets, service compris.

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

## ***Entrées***

Beignet au Cantal fumé au foin,  
Salade Pastorale aux herbes

**12,00 Euros**

Cappuccino de courgette jaune servi froid,  
Lait de haddock émulsionné

**18,00 Euros**

L'artichaut barigoule, burrata vanillée et barbajuan

**19,00 Euros**

Carpaccio de veau de lait « Vitello Tonnato »

**21,00 Euros**

Nos prix s'entendent nets, service compris.

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

## ***Plats***

Lotte en mouclade safranée, Carotte crémeuse et kumquat

**26,00 Euros**

Selle d'agneau du Bourbonnais rôtie, Aubergine à la flamme, jus à l'ail noir

**29,00 Euros**

Côte de bœuf de la Maison Dupont, fumée aux aiguilles de pin,

Sauce au Bleu d'Auvergne,

Truffade

Pour deux personnes

**80,00 Euros**

Nos prix s'entendent nets, service compris.

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

## ***A LA CARTE***

### ***Fromages et Desserts***

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

**10,00 Euros**

Opaline pistache, sorbet fraise-framboise et poivron rouge,  
Pistaches caramélisées

**10,00 Euros**

Abricot en trompe l'œil, crème glacée au romarin

**11,00 Euros**

Cabosse au chocolat et café, crème glacée à la lentille

**12,00 Euros**

Nos prix s'entendent nets, service compris.

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