

Menu Découverte

33,00 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

Carotte des sables cuite comme un steak,

Condiment agrumes et algues, léger sabayon

Truite de Stéphane Heinis confite dans l'esprit d'un tajine,

Semoule de céleri et raisin

Ou

Bœuf Salers de la Maison Dupont,

Truffade et jus de bœuf au poivre de Sancho

Comme une île flottante,

Soupe de pomme de terre de Monsieur Soulié au caramel de Pineau

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

42,00 Euros

Entrée - Plat - Fromage - Dessert

Pied de cochon et crevettes Impériales de Charente Maritime,
Emulsion de têtes, bouillon vanille gentiane

Ou

Thon en différentes textures, crémeux d'avocat,
Fruits de la passion et sablé Salers

Lotte confite dans l'esprit d'un tajine, Semoule de céleri et raisin

Ou

Epaule de veau de la Maison Dupont confite 24 heures,
Raviole de ricotta et anguille fumée

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

Dans l'idée d'un cornet de Murat, coing confit et tomme fraîche parfumée au curry

Ou

Le Paris-Tournemire, ganache pralinée, glace noisette du Piémont, chocolat chaud

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

55,00 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 pois blonds de la Planèze servi avec une focaccia maison,
Olives Taggiash et tomates confites

9,00 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

14,00 Euros

Carotte des sables cuite comme un steak,
Condiment agrumes et algues, léger sabayon

18,00 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

Entrées (suite)

Thon en différentes textures, crémeux d'avocat, fruits de la passion et sablé Salers

23,00 Euros

Pied de cochon et crevettes Impériales de Charente Maritime,

Emulsion de têtes, bouillon vanille gentiane

25,00 Euros

Plats

Lotte confite dans l'esprit d'un tajine, Semoule de céleri et raisin

28,00 Euros

Epaule de veau de la Maison Dupont confite 24 heures,

Raviole de ricotta et anguille fumée

30,00 Euros

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

Sauce au Bleu d'Auvergne, Truffade

*Minimum 1 kg avec os - Pour deux personnes

85,00 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

Comme une île flottante,
Soupe de pomme de terre de Monsieur Soulié au caramel de Pineau

10,00 Euros

Dans l'idée d'un cornet de Murat, coing confit et tomme fraîche parfumée au curry

11,00 Euros

Le Paris-Tournemire, ganache pralinée, glace noisette du Piémont, chocolat chaud

13,00 Euros

Nos prix s'entendent nets, service compris.

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