

Menu Découverte

33,00 Euros

Entrée - Plat - Dessert

Menu servi uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

Beignets au Cantal fumés au foin,

Salade pastorale aux herbes

Ou

Grecque de champignons, crème foisonnée au haddock

Truite de Stéphane Heinis, chou cabus, tapé au carvi,

Bouillon de légumes au vin jaune réduit

Ou

Bœuf Salers de la Maison Dupont, réduction d'un vin chaud,

Truffade

La Flognarde aux pruneaux,

Crème glacée rhum et raisins

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

Tourteau mayonnaise au raifort

Ou

Truite de Stéphane Heinis affinée à la cire d'abeille,
Amandes et poireaux vinaigrette

Poisson « retour du marché », chou cabus, tapé au carvi,
Bouillon de légumes au vin jaune réduit

Ou

Ris et queue de veau en deux cuissons,
Textures d'artichaut, jus infusé au foin

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

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

Ou

La mangue en trompe l'œil, glace chocolat fumé

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 Planète servi avec une focaccia maison,
Olives Taggiasche 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

Beignets au Cantal fumés au foin,
Salade Pastorale aux herbes

14,00 Euros

Grecque de champignons, crème foisonnée au haddock

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)

Truite de Stéphane Heinis affinée à la cire d'abeille,
Amandes et poireaux vinaigrette

23,00 Euros

Tourteau mayonnaise au raifort

25,00 Euros

Plats

Bœuf Salers de la Maison Dupont, réduction d'un vin chaud,
Truffade

29,00 Euros

Poisson « retour du marché », chou cabus, tapé au carvi,
Bouillon de légumes au vin jaune réduit

30,00 Euros

Ris et queue de veau en deux cuissons,
Textures d'artichaut, jus infusé au foin

39,00 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

La Flognarde aux pruneaux,
Crème glacée rhum et raisins

10,00 Euros

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

12,00 Euros

La mangue en trompe l'œil, glace chocolat fumé

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