



Entrée + plat ou  
Plat + dessert 25 €  
Entrée + plat + dessert 30 €  
Entrée + plat + fromage + dessert 32 €

### *Entrées. 8€*

Les fameux ris de veau sauce morilles  
Salade du soleil, houmous et cantal pané  
Pâté en croûte maison de veau et ris de veau  
Planche montagnarde de la maison Joffrois (Pierrefort 15) et son pounti maison  
Carpaccio de noix de saint jacques et son huile de noisette du moulin Castagné (46 Martel)

### *Plats. 21€*

Pavé de bœuf salers\*, condiment chimichurri  
Pavé de veau\* sauce morilles  
Filet mignon de porc d'Auvergne\* cuisson basse température mariné au miel du cantal et épices  
Tête de veau\* maison, sauce gribiche  
Poisson (selon arrivage) à la noisette (huile de noisette du moulin Castagné et noisettes concassées)

Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais et de truffade

\*Nos viandes proviennent de chez Christophe Magne (Boucherie Vallée de la Cère 15)

### *Desserts. 8€*

Assortiment de fromages du Cantal (Gaec clavel, Gaec Rispal, Grange haute vallée Murat)  
Griou, chouquette chantilly et myrtilles  
Fruit de saison poché et son palet de L'escoundillou  
Tarte au fruit du moment  
Mousse au chocolat et cacahuètes caramélisées  
Coupe cantalouse (glace châtaigne, liqueur de Birlou et palet de l'escoundillou)  
Verrine citron basilic