

Menu

entrée + plat + fromage + dessert 35 €
entrée + plat + dessert ou fromage 33 €
entrée + plat ou plat + dessert 29 €

ENTREES - 10 €

Nos fameux ris de veau aux morilles
Thon tataki, huile de noisette et purée de petit pois
Tapas cantalouse (charcuterie maison Joffrois, cantal pané, pounti)
Cromesquis de grenouille, pesto au persil

PLATS - 23 €

Pavé de boeuf Salers
Epaule d'agneau confite et son jus de cuisson
Cochon de lait rôti
Risotto de lotte, jus au curcuma écrevisses et coques
Toutes nos viandes proviennent de la boucherie de la Vallée de la Cère - Vic-sur-Cère 15.
Tous nos plats sont accompagnés de truffade ainsi que de légumes fraîchement travaillés.

DESSERTS - 8 €

Choux maison façon profiterole
Coupe glacée des montagnes - parfum myrtille
- framboise et sa verveine artisanal
Verrine tiramisu aux fruits de saison
Croustillant chocolat, praliné et noisette
Assiette de fromages (Salers - Bleue - St-nectaire)

MENU MONTAGNARD

PLAT ^{20 €}

Assiette du montagnard : fondue de saint nectaire laitier
pommes de terres rissolées, charcuterie de la maison
Joffrois et pounti

DESSERT

Coupe glacée cantalouse - glace vanille et glace
chataigne - birbou et crème montée

Nous avons à cœur de vous proposer une carte
intégralement faite maison, préparée sur place avec des
produits issus au maximum de filières courtes.
Nos viandes proviennent d'origines Françaises et UE.

Elodie
Marc

