

Menu

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

ENTREES - 10 €

Profiterolles d'escargots

Tapas cantalouse (charcuterie maison Joffrois, pain grillé au pesto de blettes, pounti)

Salade d'été : mélange de salade mesclun, assortiment de légumes crus (selon arrivage), légumes en pickels, noisettes et pois blonds de la Planèze et tataki de thon mariné. (Possibilité en version plat : 20 €)

PLATS - 23 €

Pavé de boeuf Salers et son jus réduit

Ris de veau aux morilles

Filet mignon de porc de montagne sauce miel thym

Risotto au pesto de blettes et filet de bar

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, sauf le risotto.

DESSERTS - 8 €

Verrine croustillante chocolat "nociolata"

Coupe glacée exotique - glace mangue et glace ananas-coco, coulis fruit de la passion, mangue fruit et rhum des îles

Tarte aux pommes et glace crème Isigny

Assiette de fromages AOP d'Auvregne (Salers - Bleue - St-nectaire - Fourme - Cantal entre deux)



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.

MENU MONTAGNARD 26 €

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 châtaigne - birlou et crème montée

