

Menu Découverte

31,00 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

Quenelles de volaille de Mme Soule, lard et cresson

Condiment pamplemousse

Pressé de raie, façon potée auvergnate,

Houmous de lentilles vertes du Puy-en-Velay AOP de notre production en condiment

Ou

Bœuf Salers à la plancha, jus au poivre Sancho confit,

Truffade

Soupe de lettres, panais/mandarine et chocolat Orelys

En complément, nous vous proposons un **accord mets et vins** (2 verres) à 15,00 €

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

Nos prix s'entendent nets, service compris.

Menu Petite Grange

39,00 Euros

Entrée - Plat - Fromage - Dessert

Gravlax de truite Fario de Stéphane Heinis, pickles de radis

Bouillon de veau glacé aux agrumes

Ou

Ravioles de céleri rave, marinière de coquillages

Et œufs de truite bio au miso

Seiche à la carbonara, Œuf de poule confit et copeaux de salers

Ou

Caille rôtie dans l'esprit d'une paëlla

Fromages AOP de nos estives

(Salers, Saint-Nectaire et Bleu d'Auvergne)

Gros macaron, ananas, Rhum, coco

Ou

Opaline Jivara, glace noisette, sabayon léger au praliné

En complément, nous vous proposons un **accord mets et vins** (3 verres) à 25,00 €

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

Nos prix s'entendent nets, service compris.

Menu du Chef

50,00 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,

Pommes de terre écrasées aux herbes

Bâtonnet de glace artisanal

Parfum au choix :

Vanille, Noisette du Piémont ou Fraise Mara des Bois

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

Nos prix s'entendent nets, service compris.

A LA CARTE

Pour l'apéritif, à partager...

Houmous de lentilles blondes de La Planèze,
Servi avec ses toasts

8,00 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

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

Nos prix s'entendent nets, service compris.

A LA CARTE

Entrées

Beignet au Cantal fumé au foin,
Salade Pastorale aux herbes

12,00 Euros

Quenelle de volaille de Mme Soule, lard et cresson
Condiment pamplemousse

16,00 Euros

Gravlax de truite Fario de Stéphane Heinis, pickles de radis
Bouillon de veau glacé aux agrumes

18,00 Euros

Ravioles de céleri rave, marinière de coquillages
Et œufs de truite bio au miso

20,00 Euros

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

Nos prix s'entendent nets, service compris.

A LA CARTE

Plats

Bœuf Salers à la plancha, jus au poivre Sancho confit,

Truffade

23,00 Euros

Seiche à la carbonara,

Œuf de poule confit et copeaux de salers

25,00 Euros

Pressé de raie, façon potée auvergnate,

Houmous de lentilles vertes du Puy-en-Velay AOP de notre production en condiment

26,00 Euros

Caille rôtie dans l'esprit d'une paëlla

28,00 Euros

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

Nos prix s'entendent nets, service compris.

A LA CARTE

Fromages et Desserts

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

10,00 Euros

Soupe de lettres, panais/mandarine et chocolat Orellys

9,00 Euros

Gros macaron, ananas, Rhum, coco

10,00 Euros

Opaline Jivara, glace noisette, sabayon léger au praliné

10,00 Euros

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

Nos prix s'entendent nets, service compris.