



LE MENU TERROIR

Hors Week-end

21,90€

**MAKI DE TRUITE DE BARÈGES de Stéphane Heinis
& POIS BLONDS d'Henri - 12€**

« Origine : Ferme Aquacole du Cézallier »

RAVIOLES DE BŒUFS WAGYU Bio AUX CÈPES - 16€

« Origine : Clovis Pacaut, Nièvre »

**NOUGAT GLACÉ NOISETTES, MIEL
& PETITS FRUITS ROUGES d'Auvergne - 8 €**

Nos plats sont accompagnés de bouriol de pomme de terre, châtaigne et fricot de légumes bio au lard maison

Les prix indiqués devant chaque plat sont les prix à la carte.
les prix sont nets, service compris



MENU DECOUVERTE

35€

**PATE EN CROÛTE DE NOS VOLAILLES FOIE GRAS
ET MORILLE D'AUVERGNE - 14€**

OU

**L'OEUF PARFAIT DE NOTRE FERME,
CREME DE PETITS POIS, EMULSION LARD - 14€**

**NOTRE POULET A LA CREME, AUX MORILLES D'AUVERGNE
ET AU VIN JAUNE - 20€**

OU

**BALLOTINE DE SAUMON DE L'ALLIER
A L'OSEILLE FARCIS AU PETITS LEGUMES - 20€**

« Origine : Haute Loire, Conservatoire national du Saumon »

TARTELETTE SABLEE MYRTILLE PISTACHE - 8€

*Nos plats sont accompagnés de bourriol de pomme de
terre châtaigne et fricot de légumes bio au lard maison*



MENU GOURMAND

En 3 services - 43€

En 4 services - 53€

CROMESQUI D'ESCARGOTS *d'Antoine*
JUS D'HERBES ET CHAMPIGNONS - 18€

« Origine : Antoine Chenard Jumeaux, Puy-de-Dôme »

OMBLE DE BARÈGE *de Stéphane Heinis*
FARCIS AUX GIROLLES - 24€

« Origine : Ferme Aquacole du Cézallier »

ET / OU

TOURTE DE NOS CANETTES, FOIE GRAS ET CÈPES - 24€

TARTELETTE SABLEE MYRTILLE PISTACHE

« Origine : Ferme Aquacole du Cézallier »

Nos plats sont accompagnés de bourioi de pomme de terre châtaigne et fricot de légumes bio au lard maison



MENU DEGUSTATION

Uniquement pour l'ensemble de la table

En 6 services - 59€

MAKI DE TRUITE DE BARÈGES *de Stéphane Heinis*
& POIS BLONDS *d'Henri*
« Origine : Ferme Aquacole du Cézallier »

L'OEUF PARFAIT de notre Ferme,
PETITS POIS & EMULSION DE LARD

CROMESQUI D'ESCARGOTS d'Antoine
JUS D'HERBES ET CHAMPIGNONS
« Origine : Antoine Chenard Jumeaux, Puy-de-Dôme »

OMBLE DE BARÈGE *de Stéphane Heinis, FARCIS AUX GIROLLES*
« Origine : Ferme Aquacole du Cézallier »

TOURTE DE NOS CANETTES, FOIE GRAS ET CÈPES

MACARONS VANILLE AUX FRUITS ROUGES *D'Auvergne*

Nos plats sont accompagnés de bouriol de pomme de terre châtaigne et fricot de légumes bio au lard maison