



LE MENU TERROIR

Hors week-end

22€

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

« Origine : Ferme Aquacole du Cézallier »

RAVIOLES DE BŒUF 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

Hors week-end

35€

**PÂTÉ EN CROUTE DE NOS VOLAILLES,
FOIE GRAS
ET MORILLES D'Auvergne - 14€**

**BALLOTINE DE SAUMON DE L'ALLIER
À L'OSEILLE, FARCIE AUX PETITS
LÉGUMES - 20€**

*« Origine : Haute-Loire, Conservatoire
national du Saumon »*

**TARTELETTE SABLÉE MYRTILLE PISTACHE
- 10€**

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



MENU DE LA FERME

Uniquement le week-end

35€

**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
22€**

**MACARON VANILLE AUX FRUITS ROUGES
D'Auvergne 9€**

OU

**TARTELETTE SABLÉE MYRTILLE PISTACHE -
10€**

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



MENU GOURMAND

Uniquement le week-end

En 3 services - 43€

En 4 services - 53€

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

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

**OMBLE DE BARÈGES *de Stéphane Heinis*
FARCI AUX GIROLLES - 24€**

« Origine : Ferme Aquacole du Cézallier »

ET / OU

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

TARTELETTE SABLÉE MYRTILLE PISTACHE 10€

OU

MACARON VANILLE AUX FRUITS ROUGES D'Auvergne 9€

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



MENU DEGUSTATION

Uniquement sur réservation 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 & ÉMULSION DE LARD

CRMESQUIS D'ESCARGOTS d'Antoine
JUS D'HERBES ET CHAMPIGNONS

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

OMBLE DE BARÈGES *de Stéphane Heinis, FARDI 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