



## LE MENU TERROIR

Hors week-end

**22€**

**VELOUTÉ DE POTIMARRON ET CHÂTAIGNE, CHIPS ET  
ÉMULSION LARD - 12€**

« Origine : L'or des Combrailles, Culture Bio »

\*\*\*\*\*

**RAVIOLES DE BŒUF WAGYU Bio AUX CÈPES - 16€**

« Origine : Clovis Pacaut, Nièvre »

\*\*\*\*\*

**NOUGAT GLACÉ NOISETTES, MIEL  
& POIRES CARAMELISÉES d'Auvergne - 8 €**

Les prix indiqués devant chaque plat sont les prix à la carte.

Les prix sont nets, service compris



## MENU DECOUVERTE

Hors week-end

**39€**

*OEUF PARFAIT DE NOTRE FERME, CRÈME  
DE PANAIS, EMULSION FROMAGE  
L'YSSOIRIEN - 16€*

\*\*\*\*\*

**COULIBIAC D'ESTURGEON BIO FUMÉ de  
NEUVIC - 24€**

« Origine : Caviar de Neuvic »

\*\*\*\*\*

**DESSERT AU CHOIX**

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



## MENU DE LA FERME

Vendredi soir, Samedi et  
Dimanche

**35€**

**PÂTÉ EN CROUTE DE NOS VOLAILLES,  
CÈPES ET FOIE GRAS - 15€**

\*\*\*\*\*

**NOTRE POULET A LA CRÈME, AUX  
MORILLES D'AUVERGNE ET AU VIN  
JAUNE 22€**

\*\*\*\*\*

**DESSERT AU CHOIX**

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



## MENU GOURMAND

Vendredi soir, Samedi et Dimanche

*En 3 services - 49€*

*En 4 services - 59€*

**FOIE GRAS DE CANARD DU DOMAINE DE LIMAGNE, CUIT AU  
MARC DE RAISIN D'AUVERGNE - 16€**

\*\*\*\*\*

**CHOUX FARCI AUX ESCARGOTS ET COCHON BIO - 26€**

*« Origine : Escargots de Jumeaux, cochon de la Ferme De Cormier »*

**ET / OU**

**TOURTE DE CANETTES DE NOTRE FERME, FOIE GRAS ET  
CÈPES - 24€**

\*\*\*\*\*

**DESSERT AU CHOIX**

*Nos plats sont accompagnés de bourriol 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 5 services - 69€***

***OEUF PARFAIT DE NOTRE FERME, CRÈME DE PANNAIS,  
EMULSION FROMAGE L'YSBOIRIEN***

\*\*\*\*\*

**FOIE GRAS DE CANARD DU DOMAINE DE LIMAGNE,  
CUIT AU MARC DE RAISIN D'AUVERGNE**

\*\*\*\*\*

**CHOUX FARCI AUX ESCARGOTS ET COCHON BIO**

\*\*\*\*\*

**TOURTE DE CANETTES DE NOTRE FERME, FOIE GRAS  
ET CÈPES**

\*\*\*\*\*

**DESSERT AU CHOIX**

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



## NOS DESSERTS

Nougat Glacé, miel et noisettes  
d'Auvergne, poire caramélisée - 8 €

\*\*\*\*\*

Tartelette de pomme rôtie, vanille,  
et miel d'Auvergne - 10€

\*\*\*\*\*

Macaron aux noisettes d'Auvergne  
- 10€