



LE MENU TERROIR

Hors week-end

22€

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

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

**Parmentier de Canard de notre Ferme, jus de
Cèpes - 16€**

**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



LA TRUFFADE

*par Valentin Jury,
Vice-champion du Monde de Truffade 2025*

Version Classique

24.90€

**TOMME ET CANTAL ENTRE DEUX, PESTO AIL
DES OURS**

« Origine : Ferme les montagnes de Pierre, Cantal »

ACCOMPAGNÉ DE NOTRE CHARCUTERIE MAISON

*« Origine : Porc bio de Julien Cormier, Puy-de-Dôme
& de Clovis Pacaut, Nièvre »*

Version Truffes d'Auvergne

35.90€

**TRUFFADE, AUX TRUFFES D'Auvergne
& CHARCUTERIE MAISON**



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

(Choix du dessert en dernière page)

Accompagnés de fricot de légumes au lard maison



MENU DE LA FERME

35€

**OEUF PARFAIT DE NOTRE FERME,
CRÈME D'AIL ET POMME DE TERRE,
EMULSION TRUFFE - 18€**

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

DESSERT AU CHOIX

(Choix du dessert en dernière page)

*Accompagnés de bourriol de pomme de
terre, châtaigne et fricot de légumes au lard maison*



MENU GOURMAND

En 3 services - 49€

En 4 services - 59€

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

***OMBLE CHEVALIER FARCI AUX PETITS LEGUMES,
SAUCE BEURRE BLANC - 26€***

*« Origine : Stephane Heinis, Ferme aquacole du
Cezallier »*

ET / OU

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

DESSERT AU CHOIX

(Choix du dessert en dernière page)



MENU DEGUSTATION

Uniquement pour l'ensemble de la table

En 5 services - 69€

*PÂTÉ EN CROUTE DE NOS VOLAILLES, INSERT
FOIE GRAS*

*OEUF PARFAIT DE NOTRE FERME, CRÈME D'AIL
ET POMME DE TERRE, EMULSION FROMAGE
L'YSSOIRIEN*

*RAVIOLES D'ESCARGOTS DES MURAILLES, CÈPES
ET BEURRE BLANC*

*TOURTE DE CANETTES DE NOTRE FERME, FOIE
GRAS ET SAUCE TRUFFE*

DESSERT AU CHOIX

Nos plats sont accompagnés de bouriols 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 €

Macaron aux noisettes d'Auvergne - 10€

Poire pochée Vanille sauvage de Madagascar,
Sauce Chocolat Grand Cru - 12 €

Assiette de fromage - 10€