



LE MENU TERROIR

Hors week-end

22€

*L'Œuf parfait de notre ferme,
Crème de petits pois, émulsion au
thym et verveine - 14€*

Cromesquis de canard - 16€

*Nougat glacé, Miel et Noisettes
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 DE LA FERME

35€

*Pâté en croûte de volailles de notre
ferme, insert foie gras - 18€*

*Le poulet de notre ferme, Morilles et
crème - 22€*

Dessert au choix

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



MENU GOURMAND

En 3 services - 49€

En 4 services - 59€

*Tartine de truite fumée par nos soins,
ail des ours et Gaspacho de légumes
d'été - 18€*

*Ombre chevalier farci aux petits
légumes, Sauce au beurre blanc - 26€*

*« Elevé par Stephane Heinis, Ferme aquacole du
Cezallier »*

ET / OU

*Agneau Bio de chez Thierry Gardon, sauce
aux épices - 26€*

Dessert au choix



MENU DEGUSTATION

Uniquement pour l'ensemble de la table

En 5 services - 69€

*Tartine de truite fumée par nos soins, ail
des ours et Gaspacho de légumes d'été*

*L'Œuf parfait de notre ferme,
Crème de petits pois, émulsion au thym et
verveine*

*Omble chevalier farci aux petits légumes,
Sauce au beurre blanc*

*La Tourte de Canard de notre Ferme, Foie
gras et Sauce Truffe*

Dessert au choix

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