LA CARTE

OU ENTRÉE, PLAT
PLAT, DESSERT
37€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT
45€

LES ENTRÉES

Le foie gras artisanal,
Douce rencontre du coing miellé et de la verveine de Bonson (Verveine du Forez)

Les escargots et trésors des bois,
Girolles dorées, noisettes torréfiées, douceur de moutarde à l'ancienne

Les lentilles du Puy, une histoire dans l'assiette,
Crémeux de lentilles, cochon noir caramélisé et éclats de châtaignes

Le velouté de topinambour, servi chaud,
Haddock préparé et fumé par nos soins, huile de pépins de courge et graines croustillantes
| Option Végétarienne

LES FROMAGES

En supplément

Faisselle fermière de la région, 5€
Miel de fleurs, crème fraîche ou coulis de fruits rouges

Sélection de fromages affinés, 6€
Glace Cabécou
Salade verte à l'huile de noix, confiture Bruneton

LE JARDIN DES P'TITS GOURMETS *jusqu'à 12ans*



15€ Parce que les belle découvertes culinaires n'ont pas d'âge...

Pavé de grenadier ou **effiloché de bœuf**
-
Fondant au chocolat Weiss ou **glace**

LES PLATS

Tous nos plats sont accompagnés d'une purée maison, de légumes de saison et d'un féculent, selon les arrivages et l'inspiration du Chef.

La finesse du lieu jaune,
Douceur de sésames et caractère du riz noir

La tendresse du veau fumé,
Subtil parfum de coing et profondeur d'un jus de veau

Le caractère du gibier,
Chevreuil longuement mijoté, alliance des saveurs sauvages des fruits rouges

Les saveurs de l'automne,
Gratin de courge spaghetti fondante, éclats de marrons gourmands, Cantal gratiné

LES DESSERTS

Ici, les desserts sont 100 % faits maison

Omelette norvégienne, notre interprétation,
Meringue dorée, coeur glacé de limoncello et verveine

Le chocolat, dans toute sa générosité,
Alliance de chocolat et de marron

Le verger en millefeuille,
Partition gourmande autour de la pomme, du coing et notes de tonka

Voyage sucré,
Découverte de nos douceurs en mini portions

Origine

Foie Gras : France
Escargots: France
Eglefin: MSC. Pêché en Mer du Nord

Lieu jaune : MSC. France ou Atlantique Nord-Est
Veau de grain : Régional. Né, élevé et abattu en France
Chevreuil : Né, élevé et abattu en France - EU
Grenadier : MSC. Pêché dans l'Océan Pacifique
Boeuf : Né, élevé et abattu en France - EU

Oeuf : France, poules élevées en plein air

TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris.
Plats faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande.