



Rillette de cochon capelin, légumes en pickles au curcuma

ou

Crème Dubarry, châtaignes torréfiées; huile de paprika fumé

Filet de dorade sébaste farcie aux épinards, beurre blanc

ou

Autour de la pomme de terre, du cantal; lard fumé et compotée d'oignons; salade d'endives avec ses pickles de pommes

Crème renversée à la vanille de Madagascar

ои

Tarte aux myrtilles sauvages et amandes, sorbet fromage blanc



Les menus et la carte sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité des produits et de leur disponibilité.



APERTITIF (à partager)	€
Planche de charcuterie de la région	12
Beignets croustillants au Cantal	8
Churros aux herbes	6
LES ENTREES	€
Rillette de cochon capelin, légumes en pickles au curcuma	18
Linguine de céleri-rave, crème aux champignons et Truffe d'été	18
Crème Dubarry, châtaignes torréfiées; huile de paprika fumé	16
Risotto aux pinces de homard bleu, émulsion à l'estragon	18
LES PLATS	€
Filet de dorade sébaste farcie aux épinards, beurre blanc	26
Effeuillé de cerf, purée de patates douces, sauce poivrade	27
Tête de veau, sauce gribiche et pommes vapeur	25
Côte de Bœuf, aligot et légumes du moment, sauce béarnaise (pour 2 personnes)	85
Risotto tomate basilic, tuile de Cantal, émulsion au poivre fumé	21
GARNITURE A LA CARTE	€
Aligot; Gratin dauphinois; Salade aux cerneaux de noix	6



LES FROMAGES DE REGION Assiette 3 fromages	€
LES DESSERTS	€
Crème renversée à la vanille de Madagascar	12
Moelleux au chocolat, glace à la fêve de tonka Tarte aux myrtilles sauvages et amandes, sorbet fromage blanc	12 12
•	
LE PIQUE-NIQUE Sur commande uniquement	€
Pique-nique adulte	25
Pique-nique enfant - jusqu'à 10 ans	12
Comprend : Sandwich (jambon beurre, cornichon, salade, copeaux de cantal) Salade et vinaigrette – pour les adultes uniquement Charcuterie et fromage Fruits de saison Gâteaux de voyage Pain Bouteille d'eau minérale 50cl	

Couverts en bois & serviette