



Formule

29,00 Euros

*Entrée - Plat * ou Plat - Dessert **

Menu servi uniquement le midi, hors week-end et jours fériés

En complément, nous vous proposons un **accord mets et vins** (1 verre) à 7,50 €

Menu Découverte

35,00 Euros

*Entrée - Plat - Dessert **

En complément, nous vous proposons un **accord mets et vins** (2 verres) à 15,00 €

Menu Petite Grange

44,00 Euros

*Entrée - Plat - Fromage - Dessert **

En complément, nous vous proposons un **accord mets et vins** (3 verres) à 22,00 €

*Choix parmi 3 entrées - 3 plats et 3 desserts à la carte



Pour les enfants

12,00 Euros

Plat - Dessert

Suprême de volaille de Mme SOULE,
Émulsion de pommes de terre

Bâtonnet de glace artisanal

Parfum au choix :

Vanille, Noisette ou Fraise Mara des Bois



A LA CARTE

Pour l'apéritif, à partager...

Houmous de pois blonds de la Planèze servi avec une focaccia maison,
Olives Taggiasche et tomates confites

9,00 Euros

Planche de fromages AOP de nos estives
(Salers, Saint-Nectaire et Bleu d'Auvergne)

10,00 Euros

Planche de charcuterie de pays
(Saucisson, chorizo, jambon sec 16 mois d'affinage, boudin, pounti, friton)

12,00 Euros



A LA CARTE

Entrées

Beignets au Cantal fumés au foin,
Salade Pastorale aux herbes

14,00 Euros

Crème de carottes de M. SOULIÉ,
Couteaux à l'orange et huile de pignon de pin

20,00 Euros

Ragoût d'escargots de Massiac au nectar des volcans épicé,
Petits oignons, lard paysan,
Une touche de cresson

22,00 Euros



A LA CARTE

Plats

Blanquette de veau de chez Dominique DUPONT

Préparée à notre façon...

29,00 Euros

Le bœuf de la Maison DUPONT,

Béarnaise légère,

Truffade

30,00 Euros

Truite Fario confite à l'huile d'amande grillée,

Asperges blanches justes tièdes dans l'esprit d'une carbonara

35,00 Euros



A LA CARTE

Fromages et Desserts

Assiette de fromages AOP de nos estives
(Salers, Saint-Nectaire et Bleu d'Auvergne)

10,00 Euros

Tarte feuilletée à la crème de foin,
Crème glacée caramel fleur de sel

10,00 Euros

Paris-Tournemire, crémeux praliné,
Glace noisette, chocolat chaud

12,00 Euros

Carpaccio d'ananas, crémeux chocolat blanc vanille,
Sorbet ananas cardamome

13,00 Euros



Vins rouges (75 cl)

BORDEAUX

2020, Château Marchesseau, AOP Lalande-de-Pomerol	32,00 €
2020, Le Versant, Côtes de Castillon	43,00 €
2020, Saint-Estèphe AOC, Second de Pez, Château de Pez	65,00 €

LOIRE

2022, Saumur Champigny AOC Bois Pivain, Domaine du Valbrun Bio	29,00 €
2021, Saint-Nicolas de Bourgueil, Damoiselle, Domaine de la Cabernelle Bio	30,00 €
2023, AOP Chinon, Domaine de la Chapelle « Les Joueurs »	45,00 €

RHÔNE

2021, Côte du Rhône, Famille Perrin, Réserve	34,00 €
2023, Gigondas « Les Pallieroudas », Domaine Burles	45,00 €
2023, Domaine Chirat Saint-Joseph « La Côte »	50,00 €
2022, Vacqueyras Maison Damiano	?
2022, Châteauneuf du Pape, Maison Damiano	?
2023, Crozes-Hermitages, Maison Damiano	?

BOURGOGNE

2023, AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Germain Hautes Côtes de Beaune	40,00 €
2023, AOP Santenay, Domaine Bart-Santenay « En Bievau »	57,00 €