



Entrée + plat + fromage + dessert 34 €
 Entrée + plat + dessert 31 €
 Entrée + plat ou plat + dessert 26 €

entrées 10 €

Les fameux ris de veau aux morilles
 Velouté butternut, lentilles corails, noix de coco et gingembre
 Truite Gravelax (marinée à l'huile de noisette du Moulin Castagné)
 et purée de betterave
 Tartine de pieds de cochons panés

plats 23 €

Rôti de boeuf Salers cuisson basse température, sauce béarnaise
 Pavé de sandre et sa rouille maison
 Epaule d'agneau confite et son jus
 Filet de faisan au cidre et raisins

Tous les plats sont accompagnés de légumes de saison et truffade

desserts 8 €

Griou (choux maison), au choix :
 Soit garniture crème montée et compotée de myrtille
 ou ganache au chocolat, noisettes caramélisées et
 crème mousseline praliné
 Tarte citron et yuzu et sa crème au thé matcha
 Salade de fruits exotiques et
 sa mousse mascarpone
 Coupe cantalouse : glace vanille et châtaigne, birlou
 et crème montée

