

# **CARTE ÉTÉ 2024**

Prix en € TTC - Service Compris

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Entrées 22,00 €

Déja 20 ans, revu & corrigé, le farçou aux escargots de Massiac.

La tourte de lapin d'ici & foie gras de canard, condiment fruité & pousses insolites.

La truite des eaux vives du Ganel traitée en gravlax, taboulé de blondes de la Planèze.

"Végétal», car la saison est trop courte ou en avance, pour ne pas passer à côté de pépites, tous les jours nous vous proposerons une assiette sublimant les légumineuses.

Les Poissons 25,00 €

Pour le poisson, nous travaillons avec les ports d'Erquy, de l'île d'Yeu... Pêche de bateau ou de ligne. Tous les jours, nous vous proposons deux poissons au gré de la pêche & des saisons.

Les Viandes 26,00 €

La pièce de boeuf d'ici, cuite à la flamme légèrement fumée au genièvre de la Pinatelle.

L'agneau Bizet du Cézallier, en deux cuissons, confit & rôti.

Le cochon de lait de M. Pommier cuit longuement, jus court.

Les Fromages 9,00 €

Plateau de fromages "d'ici & d'ailleurs".

Les Desserts

Sur une gelée de gentiane fizz, tous les fruits rouges & noirs du moment, sorbet framboise.

Fraises, infusion verveine & glace verveine.

La tarte au chocolat Weiss enfournée à la dernière minute, sorbet fromage blanc, citron. (10 mins d'attente)

<sup>&</sup>quot;La loi nous impose un tableau de présence des allergènes, il est tenu à votre disposition sur demande. Cependant l'un des chefs ou le chef de salle peut se déplacer auprès de vous afin de convenir des plats adaptés à vos besoins."



## **CARTE ÉTÉ 2024**

Prix en € TTC - Service Compris



#### Retour du Marché

Entrée, plat, fromage ou dessert Entrée, plat, fromage et dessert 36,00 €

41,00€

Caviar d'aubergines, des légumes cuits & crus, des basilics.

OU

Dans l'esprit d'un gaspacho de courgettes, houmous de pois chiches de la Planèze, des olives.

Fricassée de volaille de la ferme d'Alice à l'estragon, écrasé de pommes de terre a la cive.

OU

La longe de cochon de pays cuit à la flamme, polenta crémeuse au chorizo.

Le plateau de fromages d'Auvergne & d'ailleurs.

Tous les curseurs, d'une forêt noire.

OU

Pastèque, melon, raisins marinés à l'anis, glace réglisse & tuile aux agrumes.

#### **Promenade Gourmande**

55,00 €

Menu au choix à partir de la carte Entrée, plat, plateau de fromages & dessert

#### Balade entre Planèze & Cézallier

69,00€

Réservé à la table entière

Dégustation des meilleurs produits "d'ici & d'ailleurs"

### Les pieds sous la table

95,00€

Réservé à la table entière Menu «Balade entre Planèze & Cézallier»

& dégustation de vins en complet accord avec votre menu

Tous les déjeuners du mercredi au vendredi (Réservé à la table entière)

20,00 €

Formule : Entrée, plat, dessert & un verre de vin

<sup>&</sup>quot;La loi nous impose un tableau de présence des allergènes, il est tenu à votre disposition sur demande. Cependant l'un des chefs ou le chef de salle peut se déplacer auprès de vous afin de convenir des plats adaptés à vos besoins."