



Les Entrées

22,00 €

Déjà 20 ans, revu & corrigé, le farçou aux escargots.

La truite des eaux vives du Ganel, traitée en gravlax, pickles d'asperges & champignons.

Crèmeux de petits pois, morilles d'ici & crème de Bassignac.

"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

27,00 €

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

27,00 €

La pièce de bœuf d'ici, cuite à la flamme légèrement fumée au genièvre de la Pinatelle, servie bleue ou saignante, jamais mal cuite...

La fricassée de ris de veau, aux morilles.

Le cochon de lait de Mr pommiers cuit des heures, jus court.

Les Fromages

9,00 €

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

Les Desserts

11,00 €

Un savarin fraise-gentiane, crème de pays & sorbet fraise.

Riz au lait, caramel, noisettes & glace pistache.

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



Retour du Marché

Entrée, plat, fromage ou dessert 38,00 €

Entrée, plat, fromage et dessert 42,00 €

Dans l'esprit d'une brandade, haddock, pommes de terre, poireaux
OU

La pressée de blondes de Planèze & de cochon, ail noir de Billon.

La fricassée de volaille fermière aux champignons.

OU

Le dos de truite cuit à la meunière, légumes barigoule & jus au curry.

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

Sur un sablé à la fleur de sel, diplomate vanillée & des fraises.

OU

Le flan pâtissier au chocolat, sorbet cacao & crème double.

Promenade Gourmande

57,00 €

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

Balade entre Planèze & Cézallier

75,00 €

Réservé à la table entière
Dégustation des meilleurs produits "d'ici & d'ailleurs"

Les pieds sous la table

99,00 €

Réservé à la table entière
Menu confiance & 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