

## ***Menu Découverte***

**29,00 Euros**

*Entrée - plat - dessert*

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

Beignet au Cantal fumé au foin,  
Salade pastorale aux herbes

Ou

Velouté Du Barry,  
Truite fumée par Stéphane HEINIS

-----

Blanquette de lotte de l'île d'Oléron aux petits légumes,  
Risotto de blé vert

Ou

Bœuf Salers à la plancha, confit d'échalotes au vin rouge,  
Pommes de terre grenailles rôties au thym frais

-----

Soupe avocat-kiwi,  
Glace avocat-banane et financier coco

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

Tous nos plats sont fabriqués maison à l'exception du pain et des glaces artisanales.

Nos prix s'entendent nets, service compris.

## **Menu Petite Grange**

**37,00 Euros**

*Entrée - Plat - Fromage - Dessert*

Huitres N°3 Papin-Jacob, simplement ouvertes,  
Granité de pomelo Hassaku et Vermouth Royal

Ou

Escalope de foie gras poêlé, navets en bouillon,  
Condiment dattes Medjoul et citron

-----

Blanquette de lotte de l'Île d'Oléron aux petits légumes,  
Risotto de blé vert

Ou

Fricassée de poulet fermier de Madame SOULE en deux temps,  
Texture de salsifis, jus à la fève Tonka

-----

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

-----

Baba bien imbibé, agrumes et vanille

Ou

Palet chocolat Guanaja et noisettes caramélisées  
Crème glacée à la noisette

En complément, nous vous proposons un **accord mets et vins** (3 verres) à 25,00 €

Tous nos plats sont fabriqués maison à l'exception du pain et des glaces artisanales.

Nos prix s'entendent nets, service compris.

## ***Menu du Chef***

**49,00 Euros**

*Deux entrées - Plat - Fromage - Dessert*

Composition du Chef servie pour l'ensemble de la table

En complément, nous vous proposons un **accord mets et vins** (4 verres) à 35,00 €

## ***Pour les enfants***

**12,00 Euros**

*Plat - dessert*

Suprême de volaille fermière,  
Pommes de terre écrasées aux herbes

-----

Bâtonnet de glace, artisanal

*Parfum au choix :*

*Vanille, Noisette du Piémont ou Fraise Mara des Bois*

Tous nos plats sont fabriqués maison à l'exception du pain et des glaces artisanales.

Nos prix s'entendent nets, service compris.

## **A LA CARTE**

### ***Pour l'apéritif, à partager...***

Houmous de pois blonds de La Planèze,  
Servi avec ses toasts

**8,00 Euros**

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

**10,00 Euros**

Planche de charcuterie de pays  
(saucisson, jambon, lard séché, boudin)

**12,00 Euros**

Tous nos plats sont fabriqués maison à l'exception du pain et des glaces artisanales.

Nos prix s'entendent nets, service compris.

## ***A LA CARTE***

### ***Entrées***

Beignet au Cantal fumé au foin,  
Salade Pastorale aux herbes

**12,00 Euros**

Huitres N°3 Papin-Jacob, simplement ouvertes,  
Granité de pomelo Hassaku et Vermouth Royal

**17,00 Euros**

Escalope de foie gras poêlé, navets en bouillon,  
Condiment dattes Medjoul et citron

**22,00 Euros**

Tous nos plats sont fabriqués maison à l'exception du pain et des glaces artisanales.

Nos prix s'entendent nets, service compris.

## **A LA CARTE**

### **Plats**

Fricassée de poulet fermier de Madame SOULE en deux temps,  
Texture de salsifis, jus à la fève Tonka

**22,00 Euros**

Blanquette de lotte de l'île d'Oléron aux petits légumes,  
Risotto de blé vert

**25,00 Euros**

Côte de bœuf de la Maison DUPONT, fumée au foin,  
Pommes de terre grenailles rôties au thym frais,  
Sauce au Bleu d'Auvergne

Pour deux personnes

**65,00 Euros**

Tous nos plats sont fabriqués maison à l'exception du pain et des glaces artisanales.

Nos prix s'entendent nets, service compris.

## **A LA CARTE**

### ***Fromages et Desserts***

Soupe avocat-kiwi,  
Glace avocat-banane et financier coco

**8,00 Euros**

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

**9,00 Euros**

Baba bien imbibé, agrumes et vanille

**10,00 Euros**

Palet chocolat Guanaja et noisettes caramélisées

Crème glacée à la noisette

**10,00 Euros**

Tous nos plats sont fabriqués maison à l'exception du pain et des glaces artisanales.

Nos prix s'entendent nets, service compris.