

Menu

entrée + plat + fromage + dessert 34 €
entrée + plat + dessert ou fromage 31 €
entrée + plat ou plat + dessert 27 €

Entrées

10 €

Les fameux ris de veau aux morilles

Carpaccio de filet de truite de la pisciculture du Ganel (Polminhac 15) avec son huile de noisette du Moulin Castagné (Martel 46) et ses épices

Assiette de tapas "Cantalouse" : chiffonnade de jambon sec (Maison Joffrois - Pierrefort 15), pounti maison, cantal rapé du Gaec Rispal (Thiézac 15), houmous de lentilles de la Planèze (Saint-Flour 15), effiloché de boeuf Salers (boucherie de la cère, Christophe Magne - Vic-sur-Cère 15)

Plats

23 €

Pavé de boeuf Salers, sauce barbecue maison

Pavé de veau race Aubrac, sauce morilles

Epaule d'agneau confite

Filet de Sandre, sauce chimichurri

Toutes nos viandes proviennent de la boucherie de la Vallée de la Cère - Vic-sur-Cère 15. Tous nos plats sont accompagnés de truffade ainsi què de légumes fraîchement travaillés.

Desserts

8 €

Griou (chou maison) et sa chantilly au chocolat

Flan pâtissier au Birlou (liqueur pomme châtaigne)

Coupe glacée des montagnes - sorbet myrtille et mûre, myrtilles fraîches et verveine

MENU MONTAGNARD

29 €

ENTRÉE

Assiette de charcuterie de la Maison Joffrois - Pierrefort 15

PLAT

Effiloché de boeuf Salers confit- boucherie de la Vallée de la Cère - Vic-sur-Cère 15, sauce barbecue maison et truffade

FROMAGES

DESSERT

Flan pâtissier maison aux myrtilles