



CARTE AUTOMNE 2025

Prix en € TTC - Service Compris



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

Les Entrées

22,00 €

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

La truite des eaux vives du Ganel, marinée aux agrumes, châtaignes & fenouil à la grecque, cèpes au vinaigre.

L'orge perlé de la Planète travaillé comme un risotto, vieux cantal & champignons du moment.

"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 tournée 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. Chaque 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....

Comme un lièvre à la royale.

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

Les Fromages

9,00 €

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

Les Desserts

11,00 €

Compotée de poires, châtaignes, poires confites, confiture de châtaignes & sorbet poire

Perles du Japon traitées comme un riz au lait, coco verveine, glace potiron & noisettes torréfiées

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 €

Oeufs BIO d'Elodie, tous les curseurs d'une meurette, champignons, oignons, lardons & croutons.

OU

Pâté croûte, farce gibier marbré de foie gras de canard

La joue de boeuf d'ici, confite des heures au vin de Boude.

OU

Polenta de pois blonds & courges musquées,
relevée de moules de bouchot, de poutargue & de calamars.

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

Dans l'esprit d'un gâteau au yaourt, lentilles des champs voisins & châtaignes du Vénaz.

OU

La poire William, pochée dans un sirop de coing & glace vanille.

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 «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

CARTE AUTOMNE 2025

Prix en € TTC - Service Compris



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