



Les Entrées

23,00 €

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

La tourte de gibier veinée de foie gras de canard, champignons au vinaigre.

le haricot Tarbais jeux de textures, poissons bleus & pickles de cucurbitacées.

"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

28,00 €

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

28,00 €

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

Le lièvre à la royale, écrasé de pommes de terre aux cèpes.

Le cochon de lait de M. Pommier, cuit des heures, jus court.

La chasse du jour.

Les Fromages

10,00 €

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

Les Desserts

12,00 €

Sur un riz au lait vanillé, poire-coing & caramel.

Pâte de pruneaux de M. Tapie, compotée de reines-claudes, sorbet gentiane.

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



Retour du Marché

Entrée, plat, fromage ou dessert

39,00 €

Entrée, plat, fromage et dessert

44,00 €

Les courges de Florian, traitées en risotto relevées de safran.

ou

La crème de châtaignes du Veinazès, éclats de confit de canard, croustillant châtaignes.

La brandade crémeuse, relevée de haddock, croûtons & olives niçoises.

ou

Le civet de cerf de chasse locale, pieds de cochon & houmous de pois blonds.

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

Fondant poires-châtaignes & flocons d'avoine, sorbet poire.

ou

La tarte pomme-coing, noix-noisettes, sorbet fruits noirs, souvenir d'enfance.

Promenade Gourmande

58,00 €

Menu au choix à partir de la carte.

Entrée, plat, plateau de fromages & dessert.

Balade entre Planèze & Cézallier

78,00 €

Réservé à la table entière.

Dégustation des meilleurs produits "d'ici & d'ailleurs" en huit temps.

Les pieds sous la table

108,00 €

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)

22,00 €

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