



Pour vous et votre santé nous cuisinons avec notre cœur, une cuisine sincère,
Créative et en toute transparence

On grignote...

- Nuggets de poulet fermier au cantal entre-deux, oignons caramélisés & ketchup pimenté des « Jardins de Nicolas » : 10€ (2pers=5 pièces)
- Tartelette de rilette de cochon parfumée au café, pickles de melon : 10€ (2 pers)

On entre...

- L'œuf mollet moelleux des Combrailles, crémeux de tomates « Ananas » des « Jardins de Nicolas », cèpes rôtis, Ecume de parmesan, & jus de volaille à l'huile de noisette : 16€
- Queues de langoustines rôties, tartelette condimentaire au boudin noir, céleri, pommes, & crème d'oignons doux des « Cévennes » : 16€
- Pieds de cochon farcis au Pounti Auvergnat de « Ma Mémé », soubise au seigle, copeaux de jambon d'Auvergne, & jus de cochon au madère et pruneaux : 16€

On résiste...

- Pièce de veau du « Massif Central », sorgho et légumes d'hiver, croquette de blanquette, & jus de veau à l'estragon : 26€
- Coffre de pintade fermière des « Volailles d'Alice », tourte de salmis de pintade, Millefeuille de pomme de terre ratte & jus de salmis : 26€
- Truite des « Monts d'Aubrac » cuite à basse température, cocotte de gnocchi au butternut, & espuma au lard fumé : 26€
- Pêche du jour selon arrivage : 28€ (supp menu :3€)

Nos fromages du moment : 14€(carte)

Supplément fromages menu : 9€

De la douceur...

- Tarte à la confiture de tomates « Green Zebra » des « Jardins de Nicolas », tagette, crémeux vanille, & glace au vieux rhum : 10€
- La poire au sirop de cannelle-café, crémeux chocolat « Li Chu », crumble chocolat, compotée et gel de poires, Espuma café & sorbet poires : 10€
- Millefeuille « Oriental », crémeux pistache, praliné-pistache à la fleur de sel, gel Yuzu, & glace à la fleur d'oranger : 10€

- Menu Lunch/Dîner : *entre, résiste, douceur* : 39€ // Menu Végétarien : 35€
- Accord mets et vins, 3 séquences en 8cl à 21€, ou avec une bulle en apéritif à 29€

- Menu les yeux fermés en 4 instants : 62€ // Menu les yeux fermés Végétarien : 56€
- Accord mets et vins, 4 séquences en 6cl à 21€, ou avec une bulle en apéritif à 29€

Nous réalisons une cuisine de produits frais dans le respect de la saisonnalité,
Certains produits peuvent venir à manquer, merci de votre compréhension.