



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)
- Quiche Lorraine au comté 24 mois, poitrine fumée & crème fermière de la « GAEC doudou » : 10€ (2 pers)

### On entre...

- L'œuf mollet moelleux fermier d'Auvergne, feuilleté, fricassées de champignons, sabayon au vin jaune : 16€
- Queues de langoustines rôties, tartelette condimentaire au boudin noir, céleri, pommes, & crème d'oignons doux des « Cévennes » : 16€
- Pâté en croûte aux volailles et ris de veau, champignons, cœur de sucrine, pickles, condiments K6 : 16€

### On résiste...

- Tranche épaisse de carré de cochon fermier d'Auvergne, barbajuan aux crevettes sauvage, choux pak choï, Crèmeux de choux fleur à l'ail noir infusé au rau-ram : 26€
- La poulette des volailles d'Alice pochée puis rôtie, cocotte de graines, panais, & bouillon crémé parfumé à la cacahuète grillée : 26€
- Truite des Monts d'Aubrac cuite à basse température, textures de topinambour, & émulsion au lait d'amande infusé au café & huile de noisettes de « Vensat » : 26€
- Pêche du jour selon arrivage : 28€ (supp menu :4€)

Nos fromages du moment : 14€(carte)

Supplément fromages menu : 9€

### De la douceur...

- Tube croustillant, crèmeux noisettes bio, mascarpone, bergamote Curd, & glace brioche aux pralines roses : 10€
- Le chocolat « Li Chu » en textures croustillantes, sauce chocolat infusé au poivre Timut, Gel & sorbet betteraves-K6 : 10€
- Déclinaison de Coings, crèmeux de kasha au lait d'avoine, sablé sarrasin, & sorbet faisselle infusé à la verveine : 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.**

Prix euros nets TTC