

MENU 27€90

Nos produits locaux : la charcuterie Talon à Lafeuillade en Vézère, le fromage GAEC Prax, pain burger artisanal, et viande de chez Territoire Viande

Entrées

- ◇ Brioche des sous bois
(brioche grillée, sabayon de cèpes, écume de cèpes, jambon de pays)
- ◇ Saumon en tataki, légumes oubliés
(saumon, fondue de poireaux, douceur de panais rôtis, chips de panais)
- ◇ Foie gras, camaïeu d'automne **supp 2€**
(sphères de foie gras, crème de potiron, chutney de courge au miel)
- ◇ Assiette de charcuteries du moment

Nos Plats

Consulter l'ardoise pour la provenance des viandes

- ◇ Linguine cantalienne *(jambon de pays, pignons de pin, oignons confits, crème de cantal)*
- ◇ Burger route 66 au poulet *(servi avec potatoes et salade)*
(Poulet croustillant, cheddar, oignons confits, salade, poitrine de porc fumée, tomate, sauce highland park)
- ◇ Tartare de bœuf *(race à viande 180g, selon arrivage, assaisonné par nos soins, possibilité d'aller-retour, servi avec potatoes et salade)*
- ◇ Poisson du moment
- ◇ Joue de boeuf *(confit 8h, siphon au cantal, pommes grenaille au romarin, jeunes pousses)*
- ◇ Volaille moelleuse *(crème d'asperges, pommes grenaille au romarin et sauce aux morilles)*
- ◇ Pièce de boeuf 200 gr env *(sauce au choix, potatoes et salade)*

Légumes au choix: Frites, Poêlée de légumes, Potatoes

Sauces chaudes : Bleu d'Auvergne, cantal, vigneronne Sauces froides : sauce highland park maison(barbecue)

Nos Desserts

- ◇ Assiette de fromages
- ◇ Moelleux chocolat noir *(coulant au chocolat Weiss, glace stracciatella)*
- ◇ Tiramisu du moment
- ◇ Crêpe au chocolat chaud chantilly ou nutella et chantilly
- ◇ Verrine cream cheese *(siphon cream cheese, petit beurre, spéculoos)*
- ◇ Mille-feuilles *(crème praliné, ganache caramel fleur de sel, noix de cajou grillées).* **supp 1€**