



à partager

▪ assiette de fromages de la Fromagerie Duroux (CORREZE), 12€

cantal entre-deux cru AOP, bleu, saint-nectaire laitier AOP,

amandes torréfiées, confiture Les Secrets de la Jordanne (CANTAL)

▪ assiette de charcuterie de la Maison Laborie (CANTAL), 12€

cornes de salers, chorizo, pâté de campagne, cornichons, pickles

▪ terrine beurre-radis, 6€ – ciboulette, fleur de sel

entrées

▪ chèvre de la Vallée, 8€

GAEC des Montagnes, confit d'oignons, dukkah, miel

▪ houmous, betterave, zaatar, 7€

granola, pickles d'oignons rouges

▪ burrata crémeuse, 9€

harissa et/ou pesto maison, granola



plats

▪ **salade de chèvre rôti, 14€**

cranberry, pickles de graines de moutardes, noix, sauce moutarde-miel

▪ **jarret de porc, 15€**

blettes, pois chiche, féta, pickles

▪ **gravlax de truite, 16€**

betterave, graines de coriandre, graine de genièvre, melon, stracciatella, pesto, aneth

desserts

▪ **banana bread, 6€**

tranche de cake, glace des Délices de Bersagol (CANTAL), amandes torréfiées

▪ **poire pochée, 8€**

yaourt grec émulsionné au citron, granola

▪ **crème au chocolat noir, 7€**

noisettes caramélisées, fleur de sel