



Entrée + plat + fromage + dessert 34 €  
 Entrée + plat + dessert 31 €  
 Entrée + plat ou plat + dessert 26 €

## entrées 10 €

Les fameux ris de veau aux morilles  
 Velouté butternut, lentilles corails, noix de coco et gingembre  
 Truite Gravelax (marinée à l'huile de noisette du Moulin Castagné)  
 et purée de betterave  
 Tartine de pieds de cochons panés

## plats 23 €

Rôti de boeuf Salers cuisson basse température, sauce béarnaise  
 Pavé de sandre et sa rouille maison  
 Epaule d'agneau confite et son jus  
 Filet de faisan au cidre et raisins

Tous les plats sont accompagnés de légumes de saison et truffade

## desserts 8 €

Griou (choux maison), au choix :  
 Soit garniture crème montée et compotée de myrtille  
 ou ganache au chocolat, noisettes caramélisées et  
 crème mousseline praliné  
 Tarte citron et yuzu et sa crème au thé matcha  
 Salade de fruits exotiques et  
 sa mousse mascarpone  
 Coupe cantalouse : glace vanille et châtaigne, birlou  
 et crème montée

