



SODADE

DÉSIR D'ÉMOTIONS



MENU BIB

35 €

Crème de châtaigne, émulsion de champignons et Toast de jambon

ou

Terrine de cochon capelin, ris de veau et foie gras, compotée oignons rouge, condiments

•

Filet de Cabillaud, hollandaise aux herbes du jardin, gratin de choux fleurs

ou

Travers de cochon capelin, poêlée de carottes, jus épicé

•

Tarte tatin, sorbet coing

ou

Pain perdu aux agrumes, crème vanillée



Les menus et la carte sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité des produits et de leur disponibilité.



MENU DEGUSTATION

62 €

Raviole de butternut, bisque de crevettes et huile de livèche

•

Noix de Saint Jacques, nuage de pomme de terre, émulsion au noilly pratt

•

Quasi de veau, butternut, sauce au caramel

•

Fromages de région

•

"Le Puy Mary" cassis et marrons, crème anglaise à l'orange



MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

15 €

Croustillant de volaille ou poisson du moment

Garniture au choix (légumes, risotto, truffade)

•

Crêpe (sucre, chocolat ou confiture)

ou

2 boules de glace



LA CARTE

APERTITIF <i>(à partager)</i>	€
Planche de charcuterie de pays de la Maison Joffrois	10
Sticks de Cantal panés	8
LES ENTREES	€
Betterave, agrumes et copeaux de cantal	17
Ravioles de butternut, bisque de crevettes	18
Crème de châtaigne, émulsion de champignons et Toast de jambon	15
Terrine de cochon capelin, ris de veau et foie gras, compotée oignons rouge, condiments	16
LES PLATS	€
Travers de cochon capelin, poêlée de carottes, jus épicié	24
Quasi de veau, butternut, sauce au caramel	27
Côte de boeuf de Salers accompagnée d'une truffade, sauce au vin rouge et poivre Timut - pour 2 personnes	80
Risotto aux champignons, émulsion et tuile de Cantal	22
Filet de Cabillaud, hollandaise aux herbes du jardin, gratin de choux fleurs	24
GARNITURE A LA CARTE	€
Truffade tradition ou légumes de saison	5

Les menus et la carte sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la saisonnalité des produits et de leur disponibilité.



LA CARTE

LES FROMAGES DE REGION

€

Assiette de 3 fromages

7

Planche de fromages à partager - pour 2 personnes

14

LES DESSERTS

€

"Le Puy Mary" cassis et marrons, crème anglaise à l'orange

12

Tarte tatin, sorbet coing

10

Pain perdu aux agrumes, crème vanillée

10

Moelleux au chocolat noisette

12

.

LE PIQUE-NIQUE

€

Sur commande uniquement

Pique-nique adulte

25

Pique-nique enfant - jusqu'à 10 ans

12

Comprend :

Sandwich (jambon beurre, cornichon, salade, copeaux de cantal)

Salade et vinaigrette – pour les adultes uniquement

Charcuterie et fromage

Fruits de saison

Gâteaux de voyage

Pain

Bouteille d'eau minérale 50cl

Couverts en bois & serviette