



SODADE
DÉSIR D'ÉMOTIONS



MENU BIB

39 €

Velouté de potimarron, œuf parfait et espuma aux agrumes

ou

Pâté de cochon , verveine et chutney

•

Tournedos de volaille, purée de navets caramélisés et déclinaison de légumes

ou

Filet de Cabillaud en croûte de Chorizo, écrasé de pommes de terre aux herbes aux olives

•

Pressé de pommes, pain perdu aux agrumes et sorbet Agrumes

ou

Crème caramel renversée aux humquats



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



MENU DEGUSTATION

65 €

Cappuccino de champignons, émulsion persil

•

Truite mi-cuite mi fumée, purée de patate douce coco, émulsion à la citronnelle

•

Quasi de veau, purée de Panais, tombée de champignons du moment,
embeurée de choux chinois, Jus Corse

•

Fromages de région

•

Poire pochée à la verveine, glace vanille, onctueux chocolat, nuage à la poire



MENU ENFANT

jusqu'à 10 ans

20 €

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	12
Beignets croustillants au Cantal	8
Churros aux herbes	6
LES ENTREES	€
Velouté de potimarron, œuf parfait et espuma aux agrumes	17
Pâté de cochon , verveine et chutney	19
Risotto aux champignons du moments	17
Assiette végétale, assortiment de légumes crus et cuits	16
LES PLATS	€
Tournedos de volaille, purée de navets caramélisés et déclinaison de légumes	26
Quasi de veau, purée de Panais, tombée de champignons du moment, embeurée de choux chinois, Jus Corsé	27
Filet de Cabillaud en croûte de chorizo, écrasé de pommes de terre aux herbes et olives	25
Côte de boeuf de Salers accompagnée d'une truffade dans la tradition, sauce au vin rouge et poivre Timut - pour 2 personnes	85
GARNITURE A LA CARTE	€
Truffade tradition ou légumes de saison	6

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

€

Plateau de fromages du Cantal

8

Planche de fromages à partager - pour 2 personnes

18

LES DESSERTS

€

Pressé de pommes, pain perdu aux agrumes et sorbet Agrumes

11

Crème caramel renversée aux kumquats

11

Poire pochée à la verveine, glace vanille, onctueux chocolat, nuage à la poire

12

Moelleux au chocolat, praliné de graines de courge

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