



La Carte du moment...



ENTREES

- * Collection de tomates d'antan, burrata italienne, coulis pesto, chips d'oignons 🍷 9.50€
- * Carpaccio de bœuf, céleri, carottes rémoulade, sauce curry, tuile au parmesan 🍷 9.00€
- * Aiguillette de truite gravlax, blinis, tartare de betterave, sauce aigrette 12.50€
- * *L'Ardoise du jour (hors week-end et jour férié)* 🍷 9.00€

PLATS

- * Poitrine de poulet fermier au tandoori, pulpe de pommes de terre fumées, légumes d'été grillés, sauce garrigue 🍷 15.00€
- * Filet de bar cuit à l'étuvé, timbale aux trois céréales bio, fondue de tomate, beurre blanc aux pistils de crocus 17.00€
- * Burger du Jardin : filet de bœuf, bleu d'Auvergne, pommes pont neuf, béarnaise 19.00€
- * Pièce de bœuf sélectionnée par la boucherie « GERY » 21.00€
- * Déclinaison de légumes du potager et céréales Bio 🍷 14.00€
- * *L'Ardoise du jour (hors week-end et jour férié)* 🍷 13.00€


DESSERTS

- * Saint Honoré coulant au caramel beurre salé, glace abricot rôti vanille 🍷 7.50€
- * Croquettes coulantes au chocolat noir bio, texture de noisettes grillées 9.00€
- * Parfait glacé aux fruits de la passion, madeleine au citron vert 8.00€
- * *L'Ardoise du jour (hors week-end et jour férié)* 🍷 7.50€
- * Café gourmand 7.50€
- * Dégustation de fromages affinés, croquant de salade, marmelade de fruits 7.00€
- * Faisselle bio de la Tourette à votre façon (coulis fruits rouges, miel) 🍷 5.00€



Les Menus de l'instant...



* Palette des Saveurs Au choix dans toute la carte	La Palette - Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert	37.00€
	Les 5 Saveurs - Entrée, poisson et viande, fromage et dessert	42.00€
* Horizon Gourmand Au choix dans la carte signalée par : 	L'Express *- Entrée, plat ou Plat, dessert * (hors week-end et jour férié)	18.00€
	L'Horizon - Entrée, plat et dessert	24.50€
	Le Gourmand - Entrée, plat, fromage et dessert	29.00€
	Le p'tit jardinier (Jusqu'à 11 ans)	Quartiers de tomates d'antan, coulis pesto OU Assiette de charcuterie d'Auvergne Suprême de poulet, pommes pont neuf, sauce garigue OU Ardoise du jour Parfait glacé aux fruits de la passion OU Crème glacé vanille

« La cuisine est un moment de partage et d'émotions. Bon appétit à tous ! »

Le Chef, Ludovic MONANGE et toute son équipe

Pour vous offrir le meilleur de notre terroir :

Bouchery Gery – Fruits et légumes Maison Jallet – Sédivol (Volailles d'Auvergne) – Laiterie
La Tourette (bio) - Radix (Pousses végétales bio) - Fromages Lou Vidalou - Toque d'Azur
(Epices) – Groupe Pomona (Episaveur, Terre d'Azur) – Magpra (Chocolat noir bio)



Prix nets et service compris