



La Carte du moment...

Le jardin
RESTAURANT

Les entrées

- * Capuccino de cucurbitacés aux cèpes, copeaux de jambon d'Auvergne, pain maïs grillé 🍷 9.50€
- * Croustillant de canard de Limagne, œuf poché, pétales de magret fumé, sauce périgourdine 🍷 10.00€
- * Royale de foie gras, escargots des Murailles en croûte de noisettes, potimarron à la vanille 13.50€
- * Kadaïf de scampis sauvages, râpé de fenouil, mousse d'avocats, glacis de carotte 12.00€
- * *L'Ardoise du jour (hors week-end et jour férié)* 🍷 9.00€

Les plats

- * Epaule de cochon braisée, délicatesse rôtie, fondue d'épinards, jus au foin du Cézalier 🍷 15.50€
- * Filet de rascasse grillé, piquillos garnis de blésotto aux champignons, caviar d'aubergines, écume de moules au curry 17.50€
- * Cueillette de légumes d'hiver, champignons sauvages, billes de frégola sarda, émulsion maïs 🍷 14.00€
- * Pièce du boucher Tiéfaine GERY (180g), sauce citron confit 21.00€
- * Viennoise de ris de veau au pain d'épices, mini légumes, pulpe de panais, beurre d'orange à la Badiane 19.00€
- * *L'Ardoise du jour (hors week-end et jour férié)* 🍷 13.00€

Les desserts

- * Crumble cacahuètes chouchous, ganache chocolat, poire pochée infusée au poivre Voatsiperifery 🍷 8.00€
- * Macaron tagine de fruits, sorbet pommes Canada, coulis pistil de crocus 9.00€
- * Pavlova aux fruits exotiques, crème glacée à la coco, coulis fleur d'hibiscus 🍷 8.00€
- * Baba « Burger » aux agrumes, crème chiboust au yuzu, coulis au cactus 9.50€
- * *L'Ardoise du jour (hors week-end et jour férié)* 🍷 7.00€
- * Café gourmand 7.00€
- * Dégustation de fromages affinés, croquant de salade, marmelade de fruits 6.50€
- * Faisselle bio de la Tourette à votre façon (coulis fruits rouges, miel) 🍷 5.00€