



La Carte du moment...

ENTREES

- * Médaillon de foie mi-cuit, compotée d'abricot au thym citron, madeleine noisette 14.00€
- * Escabèche de maquereaux, râpé de fenouil, croquant de sésame, vinaigrette curry 12.50€
- * Millefeuille de tomates d'antan, mozzarella di Buffala, crispy d'oignons rouges 🍷 10.00€
- * Tempura de poulet d'Auvergne, taboulé de Fréjolat Sarda, coulis moutarde épicée 🍷 11.00€
- * Rosace de melon, maïs soufflé, caramel de Banyuls 🍷 10.00€
- * *L'Ardoise du jour (hors week-end et jour férié)* 🍷 9.50€

PLATS

- * Grenadin de veau rôti, risotto aux pleurotes, crumble de courgettes, jus corsé infusé à la sauge 19.50€
- * Noix de Saint Jacques snackées, pak choï cuit à l'étuvé, caviar d'aubergine, beurre de carotte 18.00€
- * Epaule de cochon cuit à basse température, pommes de terre grenaille, pulpe de tomate, jus au foin du Cézalier 🍷 15.50€
- * Crumble de lieu noir, crémeux de pois cassés, chou-fleur grillé, écume de maïs 🍷 16.50€
- * Pièce de bœuf du boucher et les garnitures du chef 21.00€
- * Déclinaison de légumes du potager et timbale de quinoa 🍷 14.00€
- * *L'Ardoise du jour (hors week-end et jour férié)* 🍷 13.50€

DESSERTS

- * Macaron à la pistache, fruits rouges, glace Amarena, coulis chocolat ruby 10.50€
- * Financier au citron jaune, glace et coulis praliné, brisures de meringue 9.00€
- * Tiramisu café 🍷 8.00€
- * Pavlova aux fruits exotiques, glace coco, réduction d'ananas à la fleur d'hibiscus 🍷 8.00€
- * Nage de fruits frais, infusion de romarin, sorbet 🍷 7.50€
- * *L'Ardoise du jour (hors week-end et jour férié)* 🍷 7.00€
- * Café gourmand du Chef 6.50€
- * Dégustation de fromages affinés, croquant de salade, marmelade de fruits 6.50€
- * Faisselle bio de la Tourette à votre façon (coulis fruits rouges, miel) 5.50€

Les Menus de l'instant...



* Palette des Saveurs

Au choix dans toute la carte

La Palette - Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert

39.50€

Les 5 Saveurs - Entrée, poisson et viande, fromage et dessert

44.50€

* Horizon Gourmand

Au choix dans la carte signalée par :



L'Horizon - Entrée, plat et dessert

26.50€

Le Gourmand - Entrée, plat, fromage et dessert

31.50€

* Un Jardin en ville

Au choix dans l'Ardoise du Jour

L'Express *

Entrée, plat, dessert - Entrée, Plat, fromage - Plat, fromage, dessert

18.50€

* (Uniquement le midi - hors week-end et jour férié)

* Le p'tit jardinier

(Jusqu'à 11 ans)

Quartiers de melon **OU** Assiette de charcuterie d'Auvergne

Piccata de veau, pommes pont neuf **OU** Ardoise du jour

Macaron aux fruits rouges **OU** Crème glace vanille

10.00

« 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 Maison Charade – Chèvres Aurélien Robert- Toque d'Azur (Epices) – Groupe Pomona (Episaveur) – Magpra (Chocolat noir bio)



Prix nets et service compris