



MENU

Été

2026

Grignotages

et

Mise en Bouche

Pieds de Cochon Croustillants

Houmous de Pois Blonds de la Planète

ou / et

Oeuf

Maïs, Poitrine Séchée

Bar

Quinoa, Babaganoush, Fenouil

ou

Pintade

Boulgour, Haricots, Poivrons

Fromages

4cl de Liqueur de Raisin « Distillerie des Scories » +4€

Miel

Travail autour du Miel de la Miellerie de l'Alagnon

ou

Melon

Abricot, Sureau

Avec votre dessert: 4cl d'Hydromel Sec +4€

*Nos viandes sont originaires du Cantal
Nos Poissons proviennent de pêche ou d'élevage Français
Liste des allergènes sur demande*