

Apéros à partager

| | |
|--|------|
| Petites Sardines 'sans arêtes' à l'huile d'olive | 13 € |
| Véritable Tarama blanc | 9 € |
| Tarama à la truffe | 12 € |

Entrées

| | |
|--|------|
| Bonite confite à l'huile d'olive, garniture d'une niçoise | 15 € |
| Soupe glacée de melon, (jambon de canard) et poivre de Sichuan  | 12 € |
| Carpaccio de poulpe, vierge de légumes | 25 € |

Plats

| | |
|---|------|
| Magret de canard du Domaine de Limagne, pakchoï braisé et sauce au vinaigre de framboise | 32 € |
| Merlu petit bateau poché au beurre de chorizo, poireaux et champignon | 24 € |
| Cannelloni de chèvre aux courgettes et sauce roquette  | 18 € |
| La truffade, championne du monde 2025 pour 2 | 36 € |



Menu Basalte à composer

| | |
|---------------------|------|
| Entrée/Plat | 31 € |
| Plat/Dessert | 31 € |
| Entrée/Plat/Dessert | 38 € |

* supplément 5 € au menu

Accords Mets & Vins

(Entrée/plat/dessert)

En 3 verres 22 €

Le Bœuf d'Auvergne :

Dans une démarche de qualité nous travaillons :

Le Fin Gras du Mézenc
de janvier à juin

La Salers
de juillet à décembre

Viandes

| | |
|---|------|
| Bavette 160g, sauce béarnaise purée de pommes de terre* | 26 € |
| Filet de bœuf 180g, sauce béarnaise purée de pommes de terre* | 29 € |

Fromages

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Assiette de 3 fromages d'Auvergne | 9 € |
|-----------------------------------|-----|

Desserts

Dessert d'enfance d'Adrien :

| | |
|--|------|
| La pâtisserie (1 pièce) | 7 € |
| Assiette de partage (3 pièces) | 16 € |
| La planche (4 pièces) | 25 € |
| Baba à la liqueur de verveine artisanale du Forez* | 11 € |

Menu enfant Moins de 12 ans 12 €

Saucisse d'Auvergne ou pavé de poisson, purée de pommes de terre
+ 2 boules de glace : chocolat, vanille
+ Sirop à l'eau au choix