



Bienvenue à la Maison Cellard,

Notre cuisine s'inspire des saisons, des produits du moment et du savoir-faire de nos producteurs locaux.

Chaque plat est imaginé avec sincérité et exigence, dans l'esprit d'une maison où l'élégance se mêle à la simplicité.

Vous trouverez sur cette carte les menus proposés les soirs et les week-ends, renouvelés deux fois par saison.

Nous vous proposerons également, au fil des envies et des produits du moment, quelques suggestions à la carte.

Prenez le temps de découvrir, de goûter, de savourer.
Nous espérons que vous vous sentirez ici comme chez vous.

Nos principaux fournisseurs

Canard : Domaine de Limagne

Fruits et légumes : La ferme des Lones

Poisson : Charles Murgat et Mericq

Fromage de chèvre : GAEC Blancabri

*Nous travaillons exclusivement des viandes françaises, par respect pour la qualité, le goût et le travail de nos éleveurs.

*Hors race de bœuf d'exception



LE MENU D'HIVER

ENTRÉES

Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel, purée de chou-fleur crémée, pickles de chou-fleur, émulsion corail/ barbe de Saint-Jacques au Mattei, dentelle à l'encre de sèche.

Pressé de paleron de bœuf et foie gras, purée d'oignons rouges au vin rouge, pickles d'oignons rouges, échalotes rôties.

Œuf parfait, écrasé de butternut, crème de butternut, noix caramélisées, vinaigrette butternut/noix.

PLATS

Omble Chevalier, pulpe de brocolis, beurre blanc au œufs de hareng fumés.

Magret de canard servi rosé, mousseline de carottes aux épices doux, duxelle de champignons, jus de canard à la clémentine.

Millefeuille de pommes de terre à la sauge, poireaux rôtis, shiitakés et jus de légumes truffé.



FROMAGE - 11€

Grande sélection de fromages français, chutneys et confitures maisons.

DESSERTS

Macaron au chocolat blond, crumble chocolat, glace chocolat.

Entremet poire, chocolat blanc, vanille :
Biscuit madeleine, croustillant feuilletine chocolat blanc,
mousse vanille/ chocolat blanc, insert poire, glace vanille.

Pavlova kiwi : meringue, brunoise de kiwis jaune et vert,
granité basilic, chantilly, coulis kiwi-basilic.

Entrée - Plat - Dessert : 54€

Entrée - Plat : 44€

Plat - Dessert : 38€

MENU ENFANT

Filet de poisson pané ou filet de poulet pané
Pommes de terre sautées

Glace au choix

15€