

Cucina

Piatti basati su quanto offre la **Terra** che coltiviamo e custodiamo.

Capre che pascolano **libere**,
a stalla fieno e pochi cereali.

Non acquistiamo carne, quindi serviamo solo
piatti in base alla disponibilità della stalla.

Filosofia

Coltivare, allevare animali, fare formaggio
e salumi, produrre sidro ed aceto..
sono percorsi affascinanti,
antichi mestieri,
con i quali cerchiamo di trasferire
passione e impegno.

Formaggi

Latte crudo di capra
senza fermenti aggiunti.

Produciamo da Marzo ad Ottobre:
seguiamo il **ciclo naturale** della capra.

Acquistiamo farine macinate a pietra da aziende locali
che coltivano in modo consapevole per pane e pasta,
e qualche ortaggio durante il tempo di riposo
dei nostri orti.

Vini

Vini naturali, prodotti da amici contadini
che amano la terra e non le sofisticazioni.

Vini vivi, non sempre uguali, un po' come i nostri caprini.
Non manca la proposta del vino sfuso della casa.

Da qualche anno produciamo e proponiamo **Sidri** di frutta.

Il coperto è già coperto dai prezzi dei piatti:
acqua di fonte, il nostro pane lievito madre e servizio.

Lo Puy



Alla carta

Tarte Tatin di cipolle con fonduta di Quersonh	10 €
Bodi alla brunso, Chabri e bagnet vert	10 €
Finanziera di capretto	10 €

Risotto barbabietola, Charbonet e aglio	12 €
Ravioles, Toma reimpastá e burro nocciola	12 €
Polenta e fonduta "quando c'è finché ce n'è"	9 €

Capretto al sidro	16 €
Trippe di capra e fagioli	14 €
"Ovviamente" verdura	5 €

Tagliere caprino (6 pz)	8 €
Caprino al pezzo	1,50 €

Dolce	4 €
-------	-----

Lo Puy

Menù Storico

40 €

Bodi alla brunso, Chabri e bagnet vert

Piccolo tagliere caprino

Ravioles, Toma reimpastá e burro nocciola

Capretto al sidro

Dolce

Caffè

Menù del Pastore

25 €

Risotto barbabietola, Charbonet e aglio

Tagliere caprino con contorno

Dolce

Caffè

Lo Puy