

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.

Coperto di 2€ a persona:
acqua di fonte, il nostro pane lievito madre e servizio.

Lo Puy



Alla carta

Tarte tatin di cipolle con fonduta di Quersonh	10 €
Peperone, Cremus, capperi ed acciughe	10 €
Finanziera di capretto	10 €
Tajarin al ragú di capretto al curry e friggitelli	12 €
Risotto barbabietola, cavolo nero e Charbonet	12 €
Capra e fagioli	18 €
Capretto in guazzetto	16 €
"Ovviamente" verdura	5 €
Piccolo tagliere caprino (4 pz)	5 €
Grande tagliere caprino (8 pz)	10 €
Caprino al pezzo	1,50 €
Dolce	4 €

Coperto 2€ a persona

Lo Puy

Menù Storico

40 €

Peperone, Cremus, capperi ed acciughe
Piccolo tagliere caprino
Tajarin al ragù di capretto al curry e friggitelli
Capretto in guazzetto
Dolce
Caffè

Menù del Pastore

25 €

Risotto barbabietola, cavolo nero e Charbonet
Grande tagliere caprino
Dolce
Caffè

Coperto incluso
Il Menù non é condivisibile

Lo Puy