

La Carte

Printemps/Eté 2026



Nos spécialités d'Escargots ★



En coquilles classiques
ou en Fromentines, biscuit croustillant qui se mange
(Panachage possible entre deux parfums)

14.00 €
la douzaine
au choix

- ◆ Coquilles traditionnelles
- ◆ Fromentines au Beurre persillé
- ◆ Fromentines au Bleu La Mémé
- ◆ Fromentines au Salers et noix de Martel
- ◆ Fromentines au Cantal et raisins
- ◆ Fromentines au chorizo de bœuf Salers et châtaignes de Mourjou **NOUVEAU**
- ◆ Fromentines Tomate, cresson, piment d'Espelette
- ◆ Fromentines au Chèvre fermier et miel de montagne
- ◆ Fromentines au Saint-Nectaire fermier
- ◆ Fromentines Comté et Ail Noir **Le Retour !**

Nos Pompes gourmandes ★

Galettes d'ici à la farine de blé et sarrasin

- ◆ **Jambon d'Auvergne**
Jambon de pays, sauce au **Bleu La Mémé** ou crème de **sauge** au Cantal ou sauce au **chorizo** du Bœuf 13,50 €
- ◆ **À la truite fumée de Romanange**
Truite fumée en dés - Sauce au **Bleu** ou crème de **sauge** au Cantal ou sauce au **chorizo** 14,50 €
- ◆ **Douce Sauge VG NOUVEAU**
Patates douces, crème de sauge au Cantal 13,00 €

Nos plats préférés

* *Bol de salade sur demande*

- ◆ **Pièce de bœuf Salers Label Rouge direct de la ferme Les Saveurs d'Ayvals à Jussac (15)**
Viande maturée, cuisson à la plancha juste avec de la Fleur de sel de Guérande. Servi avec gratin de pommes de terre ou de courgettes ou pâtes au Cantal fermier. Sauce au **Bleu La Mémé** ou crème de **sauge** au Cantal ou sauce au **chorizo**. 22.00 €


- ◆ **Escargots Show**
Pâtes Maccheroni Bio du Cantal, Escargots confits à la graisse de canard, chorizo de bœuf fermier, sauce chorizo, pain de seigle toasté tomate-cresson-piment d'Espelette. 22.00 €
- ◆ **Risotto à la Truite fumée**
Riz de Camargue IGP, truite fumée de Romanange, fondue de poireaux et oignons rouges, crème, Cantal fermier, crackers à la farine de riz, citron vert, aneth. **Version VG sans truite à 16.50 €** 21.00 €
- ◆ **La P'tite Radette **Le Retour !****
Raclette individuelle à la bougie : Saint-Nectaire fermier, Cantal fermier, Fourme d'Ambert, jambon de pays, saucisson de bœuf et viande séchée, pommes de terre. **Version VG sans charcuterie à 16 €** 20.00 €
- ◆ **Les Maccheroni de Mémé ★**
Pâtes Maccheroni Bio à la crème de sauge, Cantal fermier râpé, chips de jambon de Pays, sauge du jardin. **Version VG sans jambon à 14 €** 15.50 €
- ◆ **La soupe à la fourchette ★ **NOUVEAU****
Soupe de pain traditionnelle, cantal fermier, bouillon de bœuf. Gratinee au four 14.00 €

Nos Salades créatives ★

Base salade : graines de tournesol, graines de courges, raisins secs, cranberries, noix
Vinaigrette : huile de colza, vinaigre, huile d'olive, tomates séchées, moutarde, vinaigre balsamique

- ◆ **Papy Champagnac**
Salade du moment, poitrine de porc snackée, dès de Cantal, œuf dur, croûtons de pain **NOUVEAU** 14.00 €
au choix
- ◆ **Chèvre Chic**
Toasts de fromage de chèvre fermier de la Ferme de Lune, viande de bœuf séchée du Bœuf des Cantaloux, chantilly salée au fromage de chèvre/mascarpone/huile d'olive et basilic/ jus de citron vert, avec ou sans miel
- ◆ **L'Originale VG **NOUVEAU****
Salade, Chips de courgettes, oignons rouges, glace tomate/basilic, croutons à l'huile d'olive, touche de vinaigre balsamique

Information allergènes : les produits que nous servons peuvent contenir des mollusques (escargots), produits laitiers, fruits à coques, sulfites.



Menu à 35.00 €

Amuses-bouches faits maisons

Une douzaine d'escargots au choix

Ou

Une salade au choix

Ou

Une pompe au choix

Pièce de bœuf Salers

Ou

Escargots show

Ou

Risotto à la truite

Ou

La P'tite Raclette

Trio de fromages

Ou

Dessert au choix

Menu à 28.00 €

A composer selon vos envies,
en entrée, en plat,
c'est comme vous voulez !

Suivez l'étoile ★

Amuses-bouches faits maisons

**1 entrée et 1 plat
à choisir parmi :**

Une douzaine d'escargots au choix

Une pompe au choix

Une salade au choix

Les maccheroni de Mémé

La soupe à la fourchette



Trio de Fromages

Ou

Dessert au choix

Menu Végétarien à 30.00 €

Amuses-bouches faits maisons

Salade L'Originale

Ou

Pompe Douce Sauge

Risotto fondue de poireaux Cantal

Ou

Maccheroni de Mémé

Ou

La P'tite Raclette sans charcuterie

Trio de fromages

Ou

Dessert au choix

Menu Constance 10.00 €

Enfant de moins de 10 ans



Amuses-bouches

Une douzaine d'escargots

Ou

Une pompe garnie

Ou

Un gratin de pommes de terre

ou de pâtes au Cantal

avec jambon de pays ou saucisson

Glace fermière

Ou

Dessert maison



NOUVEAU

La Fromagerie

Fromages servi avec pain de seigle, confiture et beurre

- ◆ **Salers** des Montagnes de Pierre (Saint-Martin-Valmeroux)
Fabriqué exclusivement à la ferme, avec des vaches laitières et durant la période de mise à l'herbe
- ◆ **Cantal Fermier** des Montagnes de Pierre (Saint-Martin-Valmeroux)
Le Cantal peut être fermier ou laitier, toutes races de vaches, toute l'année
- ◆ **Saint-Nectaire** de la ferme des Marmottes (Chambon sur Lac 63)
Le fromage emblématique du Sancy, pâte souple et fabrication au lait cru
- ◆ **Fourme d'Ambert fermière**
Fromage à la pâte persillée, le plus doux des fromages bleus
- ◆ **Cabecou de chèvre** de la Ferme de Lune (Saint-Etienne de Chomeil)
Les chèvres de Julie ne produisent qu'en saison pour respecter leur cycle naturel
- ◆ **Bleu La Mémé de Laqueuille** de la Coopérative laitière de Laqueuille (63)
Fromage à pâte persillée au lait de vache pasteurisé au caractère bien marqué

- ◆ L'assiette découverte 3 fromages au choix..... **8.00 €**
- ◆ La Totale avec 6 fromages...*(en solo ou à partager en duo)*..... **15.00 €**

Nos Desserts et glaces

- ◆ **Fondant chocolat maison**
Un mi-fondant au chocolat noir avec son cube de glace au chocolat blanc et crème montée
- ◆ **Délices de Myrtilles maison**
Gâteau moelleux aux myrtilles de Corrèze, coulis de myrtille, glace myrtille, copeaux de chocolat blanc, crème montée
- ◆ **Tarte à l'Encalat maison**
Le cheese-cake cantalien revisité ! Une tarte fine au caillé (juste avant la tome fraîche) accompagnée d'une gelée de thé de l'Aubrac
- ◆ **Bleu Givré maison**
Un crumble aux poires (au printemps) ou aux abricots (en été) avec une boule de glace au... Bleu d'Auvergne !
- ◆ **Dessert du jour maison** au gré des inspirations et des fruits de saison...
- ◆ **Coupe de glace fermière 2 boules au choix**

Vanille	Cassis
Chocolat	Citron
Caramel beurre salé	Fraise
Pruneaux/Armagnac	Framboise
Rhum/Raisins	Mangue

NOUVEAU
Coupe servie avec le cookie choco-miel des Ruchers d'Enchanet et crème montée maison
Glace de la Ferme de Lune au lait de vache



8,00 €
Le dessert
au choix





La carte des Boissons



En apéritif

Gentiane Couderc nature, citron ou cassis	3.00 €
Kir au vin blanc Sauvignon	4.00 €
Kirs au choix à la mûre, au cassis, à la châtaigne	
Kir au Champagne	9.00 €
Kirs au choix à la mûre, au cassis, à la châtaigne	
Verre de champagne brut	9.00 €
Bière locale Le Héron Noir 33 cl	5.50 €
Blonde, Blanche, Noire, IPA, NEIPA - Microbrasserie à Ally (15)	

Cocktail maison 7.00 €
Jus de raisins Pétillant,
Eau de vie Blanche d'Armagnac et citron vert

Cocktail Auvergnat 7.00 €
Vermouth rosé, gentiane Couderc,
eau gazeuse St Géron, citron vert

Notre sélection de vin au verre

Blanc doux Douce Note du Charron (Côte de Duras AOC)	4.00 €
Saumur blanc Tuffeau cépage chenin	4.00 €
Rosé Côte d'Auvergne Chateaugay AOC	4.00 €
Rouge AOC Côte d'Auvergne Pinot Noir 1885	4.00 €

Les Jus de fruits, Limonades, eaux minérales, boissons sans alcool

Jus de Raisins Chasselas de Moissac - Famille Fontanel, Moissacs (82)	bouteille 75 cl	9.00 €
Jus de Raisins Chasselas de Moissac pétillant - Famille Fontanel, Moissac	bouteille 75 cl	11.00 €
Jus de Pomme fermier - Famille Sournac (Mauves 15)	bouteille 1 L	9.00 €
Verre de jus de pomme	25 cl	3.00 €
Verre de jus de raisin	25 cl	3.00 €
Sirop à l'eau pêche, grenadine, fraise, citron	25 cl	2.00 €
Diabolo à la limonade artisanale Sirops : pêche, grenadine, fraise, citron	25 cl	3.00 €
Limonade à la myrtille de la brasserie 360	33 cl	4.50 €
Eau minérale gazeuse Saint-Géron	Bouteille 75 cl	8.00 €
Eau de Source Saint-Géron	Bouteille 75 cl	6.00 €

Notre coup de coeur !

La Pastillade de Vichy..... 4.50 €
La limonade artisanale à la pastille de Vichy
dans une bouteille 33 cl chic et déco

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Champagne *

Champagne Famille Péliissot, propriétaire récoltant aux Riceys (10)

La coupe..... 9.00 €
La bouteille 75 cl..... 45.00 €

Café, thé, infusion, digestif *

Café Volcano - mélange Italien - torréfié par Auvergne Expresso à Mauriac	1.80 €
Thé ou infusion (sachets)	1.80 €
Cognac Grande Champagne Gérard et Cécile Raby, producteur-récoltant à La Brée (17)	7.00 €
Armagnac Maryse Escoubet et Jean-Paul Regeasse du Domaine de Luquet, Labastide d'Armagnac (40)	2 cl 7.00 €
La Poire de Cécile , liqueur extra Gérard et Cécile Raby, producteur-récoltant à La Brée (17)	2 cl 6.00 €

Notre coup de coeur !

La Potion du Bougnat 2 cl..... 6.00 €
Liqueur aux plantes auvergnates : menthe citronnée, verveine, touche de gentiane



Photo de Monique Roque Marmeys



Les vins * de nos amis vignerons et cavistes

Rouge ● Rosé ● Blanc ●

Auvergne

AOC Côte d'Auvergne Chateaugay Cuvée «Perles du matin» Domaine Tournolias propriétaire récoltant à Chateaugay (63)	●	19.50 €
AOC Côte d'Auvergne Chateaugay Cuvée «Les Plats» Domaine Tournolias	●	24.50 €
AOC Côte d'Auvergne Chardonnay 809 Vin volcanique de la cave Desprat Saint-Verny	●	24.00 €
AOC Côte d'Auvergne Pinot noir 1885 Vin volcanique de la cave Desprat Saint-Verny	●	24.50 €

Sud de la vallée du Rhône

AOC Côte du Rhône Rouge ou Blanc Domaine La Mereuille, propriétaire-récoltant à Orange (84)	●	21.00 €
AOC Châteauneuf du Pape Domaine La Mereuille, propriétaire-récoltant à Orange (84)	●	35.00 €
AOP Tavel - rosé Château Trinquevedel, propriétaire récoltant à Tavel (30)	●	24.00 €

Bordelais - Vignobles Bouchereau, propriétaire-récoltant à Margueron (33)

AOC Bordeaux Supérieur - Quintessence du Grand Terrier	●	19.00 €
AOC Saint-Emilion Grand Cru - Château Tour Cormeil	●	34.00 €
Blanc AOC Côte de Duras - La Douce note du Charron moelleux	●	19.00 €

Touraine Vins sélectionnés avec nos amis Etienne et Mika de Baryk'Ydes

Saumur Blanc Tuffeau	●	19.50 €
Rosé AOP Cabernet d'Anjou Tuffeau	●	21.00 €
Rouge «Code K6» AOP Chinon - Sans sulfites ajoutés Cuvée aux arômes rares vinifiée secrètement...	●	29.00 €

Alsace Domaine de la Tour- Famille Straub, propriétaire-récoltant à Blienschwiller (67)

Blanc Gewurztraminer AOC	●	24.50 €
Blanc Pinot Gris AOC Vieilles Vignes	●	23.00 €

Bourgogne Famille Dauvissat, propriétaire récoltant à Beine (89)

Chablis 2022 AOC – Les Brèches de Fyé	●	35.00 €
--	---	---------

Périgord Château Terre Vieille - propriétaire récoltant à Saint-Sauveur (24)

Pécharmant AOP NOUVEAU	●	29.00 €
--------------------------------------	---	---------

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Vous avez apprécié notre table ?
L'accueil, le service, la cuisine
vous ont plu ? Alors laissez
un avis positif sur notre fiche Google
pour continuer à nous faire connaître !
Accès direct en scannant
le QR code ci-contre
GRAND MERCI !



le jardin aux esc...

Menu Photos Avis À propos

Ferme-Auberge Le Jardin aux Escargots

4,9 ★ (314) · 30-40 € · Restaurant

Vous gérez cette fiche d'établissement



Appeler Itin...

Langefoudu13
Local Guide · 164 avis · 316 pho...
★★★★★ il y a 5 mois

Marie CRAPARD
2 avis
★★★★★ il y a 6 mois
Dîner | 30-40 €
De l'accueil, au cadre, en passant par l'essentiel: la dégustation, tout était PAR-FAIT ! Nous nous sommes régalés, les enfants (7 et 9ans) ont tout adoré de l'entrée au dessert. Les produits (locaux de chez locaux) sont excellents, belles ... [Plus](#)
Appuyez de manière prolongée pour réagir
Visité en août 2025

Pierre-Nicolas Lang
4 avis · 1 photo
★★★★★ il y a 6 mois
Dîner | 20-30 €
Un délicieux repas dans une ambiance chaleureuse, calme et familial. Le lieu est assez incontournable, notamment grâce à ses plats aux escargots assez rares dans nos régions de France. Cuisine 100 % terroir et origine des produits locale. ... [Plus](#)
♥ 1
Visité en août 2025

Déjeuner | 20-30 €
Nous étions un groupe de 12 et ce repas fut une véritable réussite ! Nous avons été enchantés par la cuisine authentique et généreuse proposée par Isabelle et Christophe .
... [Plus](#)



**Tour de France
Gourmand
Avec nos fournisseurs
et amis
Bon voyage gustatif !**



Domaine de la Tour
Famille Straub
Blienschwiller - (Bas-Rhin)



Champagne Pélissot
Anne-So et Nico
Les Riceys
(Aube)



Château de Trinquevedel
AOP Tavel
Famille Demoulin
Tavel (Gard)



Cognac - liqueur poire
Cécile et Gérard
Segonzac
(Charente)



Vignobles Bouchereau
Saint-Emilion - Bordeaux
Margueron
(Gironde)



Armagnac & Blanche
Domaine du Luquet
Maryse et Jean-Paul
Labastide d'Armagnac



Domaine La Mereuille
Châteauneuf du Pape /
Côte du Rhône
Sylvie, Philippe, Aurélien
Orange - (Vaucluse)



Château Terre Vieille
AOP Pécharmant
Fleur et Pierre Morand-Monteil
Saint-Sauveur (24)



Ferme des Marmottes
Delphine et Fred
Chambon sur Lac
(Puy de Dôme)



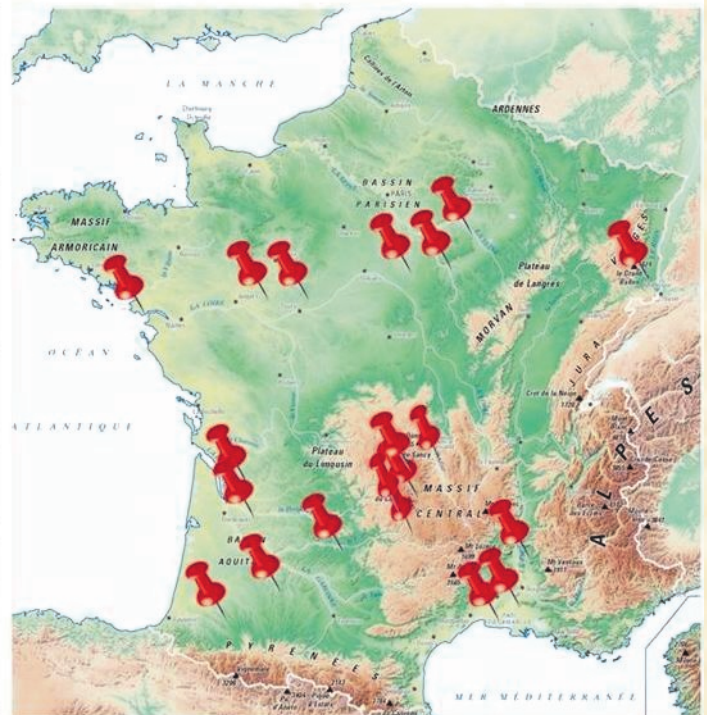
Ail Rose de Billom
Corinne et Jean-Marc
Beauregard l'Evêque
(Puy de Dôme)



Domaine Dauvissat - Chablis
Agnès et Didier
Beine - (Yonne)



Domaine Turlonias
Chateaugay Rouge
Chateaugay (Puy de Dôme)



Sel de Guérande AOP
Coop des Paludiers (44)



Jus de raisin Chasselas
Véronique et Cyril - Moissac (82)



Riz Canavere
Riz de Camargue IGP
Famille Benoit Saint-Gilles (Gard)



cantal
AUVERGNE

Baryk Ydes
Cave à vin
Etienne et Mika
Ydes



cantal
AUVERGNE

Crèmerie Le Cantalou
Marie-Cécile et David
Bleu La Mémé-Fourme d'Ambert
Le Vigean



cantal
AUVERGNE

Le Bœuf des Cantalou
Saucisson, viande séchée
et chorizo de boeuf
Christelle et Nicolas
Le Vigean



cantal
AUVERGNE

Café Volcano Auvergne
Torréfacteur
Gérard et Maxime Mavier
Mauriac



cantal
AUVERGNE

Epicerie Au P'tit Panier
Joachim Belley
Mauriac



cantal
AUVERGNE

Ferme de Lune
Chèvre et Glace fermière
Julie et Alex Gardes
Saint-Etienne de Chomeil



cantal
AUVERGNE

Made in Cantal
Bourriols nature
Philippe Gach
Aurillac



cantal
AUVERGNE

Pisciculture de Romanange
Truite fumée
Julien et Manu
Méallet




cantal
AUVERGNE

Le Héron Noir
Micro brasserie
Matthias Géry
Ally



cantal
AUVERGNE

Les Montagnes de Pierre
Salers et Cantal Fermier
Amandine et Pierre
Saint-Remy de Salers



cantal
AUVERGNE

Boulangerie David
Pain tradition
Maryline et Thierry
Mauriac



cantal
AUVERGNE

Les Saveurs d'Ayval
Viande Salers Label Rouge
Benoît et Fanny
Jussac



cantal
AUVERGNE

Les Ruchers d'Enchanet
Miel et cookies
Stéphanie et Christian
Pleaux



cantal
AUVERGNE

Le Grenier des Saveurs
Pâtes Bio artisanales
Sylvestre et Aurélie
Marcolès



cantal
AUVERGNE

Les Œufs de Thibault
Œufs plein air
Thibault Laporte
Barriac-les-Boquets



cantal
AUVERGNE

Boucherie Bony
Jambon d'Auvergne IGP
Clément Bony
Mauriac



cantal
AUVERGNE

Maison Desprat
Saint-Verny
Vins d'Auvergne
Aurillac



cantal
AUVERGNE

Terr'Agri
Plants de fleurs, aromatiques
et légumes
Hervé et Julien Morin
Mauriac



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.





Boutique à la ferme

Nos escargots sont élevés à la ferme et cuisinés dans notre atelier aux normes européennes. Toutes nos recettes sont réalisées avec des ingrédients sélectionnés, dont de nombreux produits des Sites Remarquables du Goût comme le sel de Guérande, l'ail rose de Billom, les fromages (Salers, Saint-Nectaire, bleu) la noix de Martel, l'Armagnac... En surgelés ou en bocaux, retrouvez les coquilles tradition, les Fromentines (La coquille se mange !), les confits et escargotines.



En avril-mai-juin, week-ends et jours fériés
En juillet-août, du mardi au dimanche
de 10 h à 14 h et de 17 h 30 à 21 h.
Hors saison, en fonction du travail sur l'élevage,
merci de téléphoner pour vous assurer de notre présence
Ouvert tous les jours du 15 au 31 décembre



Restons en contact !
06.86.72.13.27.
jardin.aux.escargots@sfr.fr



Pour vos repas de famille, entre amis, vos anniversaires,
baptêmes, communions...
Exemple de menu proposé aux groupes
(à partir de 20 personnes)
30 €/personne
Menu édité spécialement pour un groupe de voitures anciennes
Parlons-en !



BALADE AU PAYS DES SALERS 7-9 JUIN 2025

44° CONCENTRATION CG

Kir du Cantal à la liqueur Châtaigne-myrtille
Amuses-bouches maison

Douzaine d'escargots en Fromentines
au beurre persillé
Ou
Salade audacieuse
(dès de Cantal, St-Nectaire, fourme d'Ambert, jambon de Pays et billes de Melon)

Brochette de bœuf Salers à la plancha
Gratin de pomme de terre au Cantal
Sauce au Bleu de Jaleyrac
Salade

Moelleux aux myrtilles sauvages avec son coulis
Cube de glace au chocolat blanc
et crème montée maison

Ferme-Auberge Le Jardin aux Escargots
Sion-Haut - 15200 Le Vigeant
Tel.06.86.72.13.27. jardin.aux.escargots@sfr.fr







