Menu 35€
Entrée / Plat / Fromage / Dessert

Entrées

Salade Auvergnate et son feuilleté au cantal
Feuilletage maison, chiffonnade de coppa, bleu, noix et pesto d'ail des ours

Terrine de lapin au foie gras d'Auvergne
Servie avec pickles, chutney de figue et pain aux noisettes maison

Nems porc et légumes
Servis avec salade et sauce au piment doux

Carpaccio d'espadon à l'italienne
Espadon mariné à l'huile d'olive, agrumes et basilic. Servi avec focaccia maison, pesto et copeaux de parmesan

Plats

Pièce de bœuf, sauce au bleu et truffade
Viande d'Auvergne, servie avec truffade et asperge rôtie

Filet de poisson du moment, sauce à l'oseille
Filet de poisson selon arrivage, sauce à l'oseille, pommes duchesse et compotée de fenouil au safran

Nouilles sautées au poulet et au curry
Curry jaune au coco, poulet mariné, pousse de soja, cacahuètes et citron vert

Epaule d'Agneau à la sarriette
Agneau cuit basse température, jus à la sarriette, polenta croustillante et flan de légume

Ris de veau aux morilles (+6€)
Ris de veau, morilles et crème, servis avec truffade et asperge rôtie

Assiette de fromages d'Auvergne
St. Nectaire, Cantal et Bleu

Desserts

Crème brûlée au safran
Safran du Gaec Rollin, brûlée à la commande

Panna Cotta Ananas
Servie avec coulis et dés d'ananas

Tarte Tatin aux pommes
Feuilletage maison, pommes caramélisées et glace vanille

Café Gourmand +4€
Crème brûlée au safran, tuile aux noisettes, verrine panna cotta ananas, glace vanille et café ou thé au choix

La Carte

Entrées

Salade Auvergnate et son feuilleté au cantal **9€**
Feuilletage maison, chiffonnade de coppa, bleu, noix et pesto d'ail des ours

Terrine de lapin au foie gras d'Auvergne **12€**
Servie avec pickles, chutney de figue et pain aux noisettes maison

Nems porc et légumes **9€**
Servis avec salade et sauce au piment doux

Carpaccio d'espadon à l'italienne **12€**
Espadon mariné à l'huile d'olive, agrumes et basilic. Servi avec focaccia maison, pesto et copeaux de parmesan

Plats

Pièce de bœuf, sauce au bleu et truffade **22€**
Viande d'Auvergne, servie avec truffade et asperge rôtie

Filet de poisson du moment, sauce à l'oseille **22€**
Filet de poisson selon arrivage, sauce à l'oseille, pommes duchesse et compotée de fenouil au safran

Nouilles sautées au poulet et au curry **20€**
Curry jaune au coco, poulet mariné, pousse de soja, cacahuètes et citron vert

Epaule d'Agneau à la sarriette **22€**
Agneau cuit basse température, jus à la sarriette, polenta croustillante et flan de légume

Ris de veau aux morilles **30€**
Ris de veau, morilles et crème, servis avec truffade et asperge rôtie

Assiette de fromages d'Auvergne

St. Nectaire, Cantal et Bleu

Desserts

Crème brûlée au safran **8€**
Safran du Gaec Rollin, brûlée à la commande

Panna Cotta Ananas **8€**
Servie avec coulis et dés d'ananas

Tarte Tatin aux pommes **8€**
Feuilletage maison, pommes caramélisées et glace vanille

Café Gourmand **12€**
Crème brûlée au safran, tuile aux noisettes, verrine panna cotta ananas, glace vanille et café ou thé au choix

Glace Artisanale par boule ***2€50***

Menu Enfant 10€

Sirop à l'eau

Mini Truffade – truffade, coppa et salade verte
Ou
Blanc de poulet grillé et pommes duchesse

Une boule de glace

Nos Fournisseurs :

Farine : Gaec Rollin (63)
Safran : Gus Rollin (63)
Poisson et Crustacés : Le Poisson Livreur (63)
Fruits et Légumes : Jallet (63)
Viandes : Boucherie Lescure (15), Pallut (15), Sicaba (03). Toutes nos viandes sont d'origines françaises.
Fromages, Beurre et Tomme : Gaec Gémarin (15), Cathy et Franck Moulin (15)
Epicerie : France Frais (63)

Allergènes :
Merci de signaler toutes allergies dès votre arrivée.
La liste des allergènes est disponible sur demande.