

Menu à 34€

Entrée/Plat/Fromage et Dessert

Entrées

Vol au vent à la volaille et cèpes

Feuilletage maison, poule, cèpes et crème

Ou

Salade du chef

Tartine de pieds de cochon, noix, cantal et salade verte

Ou

Nems porc et légumes

Porc, chou, carotte et gingembre avec sauce au piment doux

Ou

Terrine de foie gras, comme un nougat (+8€)

Foie gras du domaine de Limagne, fruits secs torréfiés et chutney de mangue

Plats

Faux-filet de bœuf et truffade

Viande charolaise d'Auvergne, servie avec truffade, légumes rôtis et sauce au bleu

Ou

Curry vert de poisson

Poisson frais selon arrivage, curry vert maison, coriandre, gingembre et lait de coco. Servi avec riz vapeur

Ou

Ballotine de poulet aux écrevisses

Poulet fermier, écrevisses, jus crémé et riz pilaf

Ris de veau aux morilles (+8€)

Ris de veau fermier, morilles et crème, servis avec truffade et légumes rôtis

Assiette de fromages

Desserts

Tous nos desserts sont faits maison et certains nécessitent une cuisson de dernière minute. Nous vous demandons donc de les choisir dès le début du repas.

Pompe aux pommes, et glace

Feuilletage maison, glace et sauce caramel beurre salé

Ou

Volcan au chocolat et praliné

Génoise, mousse au chocolat noir, crémeux praliné et tuile noisette

Ou

Crème brûlée au safran

Safran d'Auvergne

Ou

Glace

La carte

Les Grandes Assiettes

Truffade, salade auvergnate et charcuteries du pays	19€
Salade géante du chef	16€

Entrées

Vol au vent à la volaille et cèpes 9€

Feuilletage maison, poule, cèpes et crème

Salade du chef 9€

Tartine de pieds de cochon, noix, cantal et salade verte

Nems porc et légumes 9€

Porc, chou, carotte et gingembre avec sauce au piment doux

Terrine de foie gras, comme un nougat 17€

Foie gras du domaine de Limagne, fruits secs torréfiés et chutney de mangue

Plats

Faux-filet de bœuf et truffade 22€

Viande charolaise d'Auvergne, servie avec truffade, légumes rôtis et sauce au bleu

Curry vert de poisson 22€

Poisson frais selon arrivage, curry vert maison, coriandre, gingembre et lait de coco. Servi avec riz vapeur

Ballotine de poulet aux écrevisses 22€

Poulet fermier, écrevisses, jus crémé et riz pilaf

Ris de veau aux morilles 30€

Ris de veau fermier, morilles et crème, servis avec truffade et légumes rôtis

Desserts

Tous nos desserts sont faits maison et certains nécessitent une cuisson de dernière minute. Nous vous demandons donc de les choisir dès le début du repas.

Assiette de fromage d'Auvergne 7€

Pompe aux pommes, et glace 9€

Feuilletage maison, glace et sauce caramel beurre salé

Volcan au chocolat et praliné 9€

Génoise, mousse au chocolat noir, crémeux praliné et tuile noisette

Crème brûlée au safran 9€

Safran d'Auvergne

Glace par boule 2.50€

Nous 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)

Fromages, beurre et tomme : Gaec Gémarin (15), Cathy et Frank Moulin (15)

Epicerie : France Frais (63)

Allergènes :

Merci de signaler toute allergies dès votre arrivées.

La liste des allergènes est disponible sur demande.