

Menu à 28€

Entrée/plat/fromages/dessert

Entrées

Salade Auvergnate

Toast au bleu d'Auvergne, chiffonnade de coppa, dés de cantal, noix, salade verte et tomates

Assiette de charcuteries de la maison Pallut

Coppa, jambon de pays, saucisson et terrine de campagne

Plats

Truffade, escalope de veau à la crème au bleu

Pommes de terre à la tomme et cantal, escalope et crème au bleu

Coq au vin et pomme vapeur

Mijoté lentement avec champignons, lardons et carottes

Fromages

Assiette de fromages d'Auvergne

Cantal, bleu et saint-nectaire

Desserts

Tarte aux myrtilles amandine

Servie avec chantilly et coulis de fraise

Crème brûlée

Glace artisanale (2 boules)

Vanille, chocolat, caramel, myrtille, fraise

Menu Enfant 12€

Un sirop à l'eau

Escalope de veau et mini truffade

2 boules de glaces

La carte

Les entrées et salades

- Assiette de charcuterie de la maison Pallut** **12€**
Coppa, jambon de pays, saucisson et terrine de campagne
- Salade Auvergnate (petite / grande)** **8€/15€**
Toast au bleu d'Auvergne, chiffonnade de coppa, dés de cantal, noix, salade verte et tomates

Les plats

- Truffade, escalope de veau à la crème au bleu** **19€**
Pommes de terre à la tomme et cantal, escalope et crème au bleu
- Coq au vin et pomme vapeur** **19€**
Mijoté lentement avec champignons, lardons et carottes

Les desserts

- Assiette de fromages** **6€**
Cantal, bleu et saint-nectaire
- Tarte aux myrtilles amandine** **6€**
Servie avec chantilly et coulis de fraise
- Glace artisanale** **2.5€/boule**
Vanille, chocolat, caramel, myrtille, fraise
- Crème brûlée** **6€**