

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

Tiramisu aux fraises

Crème au mascarpone, fraises et tuile aux noisettes

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

Menu à 38€

Entrée/plat/fromages/dessert

Entrées

Foie gras du domaine de Limagne

Terrine de foie gras d'Auvergne maison et chutney

Assiette des îles

Dorade en accras et en tartare, caviar d'aubergine et sauce chien

Plats

Filet de bœuf aux morilles

Servi avec écrasé de pomme de terre, tomates cerises rôties et purée de carottes

Filet de dorade sauce au citron

Poisson frais servi avec écrasé de pomme de terre, tomates cerises rôties et purée de carottes

Ris de veau aux morilles

Servi avec écrasé de pomme de terre, tomates cerises rôties et purée de carottes

Fromages

Assiette de fromages d'Auvergne

Cantal, bleu et saint-nectaire

Desserts

Assortiment de desserts

Tarte aux myrtille, tiramisu aux fraises, tuile noisette, cake à la banane et boule de glace

La carte

Les entrées et salades

Assiette de charcuterie de la maison Pallut	12€
<i>Coppa, jambon de pays, saucisson et terrine de campagne</i>	
Salade Auvergnate (petite / grande)	8€/15€
<i>Toast au bleu d'Auvergne, chiffonnade de coppa, dés de cantal, noix, salade verte et tomates</i>	
Terrine de foie gras du domaine de Limagne	16€
<i>Servie avec toast et chutney</i>	
Assiette des îles	12€
<i>Dorade en accras et en tartare, caviar d'aubergine et sauce chien</i>	

Les plats

Truffade, escalope de veau à la crème au bleu	19€
<i>Pommes de terre à la tomme et cantal, escalope et crème au bleu</i>	
Coq au vin et pomme vapeur	19€
<i>Mijoté lentement avec champignons, lardons et carottes</i>	
Filet de bœuf aux morilles	25€
<i>Ecrasé de pomme de terre, purée de carotte et tomates cerises rôties</i>	
Filet de Dorade, sauce au citron	25€
<i>Ecrasé de pomme de terre, purée de carotte et tomates cerises rôties</i>	
Ris de veau aux morilles	30€
<i>Ecrasé de pomme de terre, purée de carotte et tomates cerises rôties</i>	

Les desserts

Assiette de fromages	6€
<i>Cantal, bleu et saint-nectaire</i>	
Tarte aux myrtilles amandine	6€
<i>Servie avec chantilly et coulis de fraise</i>	
Glace artisanale	2.5€/boule
<i>Vanille, chocolat, caramel, myrtille, fraise</i>	
Tiramisu aux fraises	6€
<i>Crème au mascarpone, fraises et tuile aux noisettes</i>	
Café gourmand	12€
<i>Tarte aux myrtille, tiramisu aux fraises, tuile noisette, cake à la banane et boule de glace</i>	