



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

Pounti Auvergnat

Cake à la viande, cardes et pruneaux, servi chaud avec pickles et chutney

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

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

Cochon confit à la sarriette

Échine cuite à basse température, jus à la sarriette, polenta à l'huile de noisette et tomates rôties

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 aux fraises

Servie avec coulis et fraises fraîches

Tarte Tatin à l'ananas

Feuilletage maison, ananas caramélisé et glace vanille

Café Gourmand +4€

Crème brûlée au safran, tuile aux noisettes, verrine panna cotta, 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
- Pounti Auvergnat** 9€
Cake à la viande, cardes et pruneaux, servi chaud avec pickles et chutney
- 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
- Cochon confit à la sarriette** 22€
Échine cuite à basse température, jus à la sarriette, polenta à l'huile de noisette et tomates rôties
- 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 aux fraises** 8€
Servie avec coulis et fraises fraîches
- Tarte Tatin à l'ananas** 8€
Feuilletage maison, ananas caramélisé et glace vanille
- Café Gourmand** 12€
Crème brûlée au safran, tuile aux noisettes, verrine panna cotta, 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.