



**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.*