

Menu grenouilles 32.50 €

8 entrées au choix

(Foie gras ou Roulé de saumon =sup. 2.50 €)

Grenouilles à volonté, légumes
Assiette de fromages ou fromage blanc
Dessert au choix

Formule 2 plats 26.50 €

8 entrées au choix (Foie gras ou Roulé de saumon =sup. 2.50€)
et Grenouilles à volonté, légumes

OU

Grenouilles à volonté, légumes et Desserts aux choix

Menu Enfant 10 €

Entrées Plats

Assiette de saucissonNuggets

Tomate en salade

Steak haché

Jambon blanc

Burger maison

Desserts

Glace ou moelleux chocolat

Prix nets T.T.C. service compris

MENU TRADITION

28€ entrée, plat, dessert

32€ avec fromage

Assiette de charcuteries

Œufs cocotte, fromage frais et jambon de pays

Bâtonnets de mozzarella, salade verte et petits légumes

Saumon croûte d'herbe, beurre blanc

Mignon de porc, sauce lard fumé

Suprême de volaille, pané au sésame, sauce moutarde

Accompagnement légumes ou frites maison au choix

Profiteroles, sauce chocolat et chantilly

Pompe aux pommes, glace caramel (à commander en début de repas)

Coupe de glace carte au choix

Prix nets T.T.C. service compris

Les entrées

Terrine de foie gras, chutney abricot brioche maison	15.50
Asperges, sauce Maltaise	8.00
Roulé de saumon fumé au fromage frais et herbes	12.50
Pied de porc farci déglacé au vinaigre de framboise	11.00

Plateau de charcuteries d'Auvergne	10.50
Feuilleté aux escargots et crème persillée	12.50
Œufscocotte, fromage frais ciboulette, jambon de pays	7.50
Bâtonnets de Mozzarella panés, salade verte et petits légumes	8.00

Les spécialités

Rognon de veau sauté au porto, légumes de printemps	17.00
Assiette de grenouilles persillées	15.50
Cocotte de ris de veau à la crème gratinés, pommesnoisette	20.00
Queue de Bœuf confite, pommes sautées	15.50
Saint-Nectairadeavec pomme de terre, salade, saucisson, jambon de pays	16.50
Et jambon blanc	
Saint-Nectairade végétarienne, salade, pomme de terre et légumes	16.50
Demi -Saint-Nectairade	10.00
Truffadeservie avec jambon d'Auvergne et salade	14.00

Prix nets T.T.C. service compris

Les viandes

- Pièce de Bœuf, os à moëlle, frites ardoise	voir
Grenadin de veau, crème de moutarde de Charroux	22.00
- Foie gras poêlé, pommes confites, sauce foie gras	20.00
Filet de canette, purée de carotte, légumes, jus balsamique	15.50
- Mignon de porc, sauce lard fumé	14.50

Suprême de volaille, pané au sésame, sauce moutarde à l'ancienne
15.50

Les poissons

Cabillaud et brochette de pétoncles, sauce chorizo 17.50
Saumon croûte d'herbe, risotto, beurre blanc 15.50
Saint-Jacques, glace betterave, jus de corail 18.50

Les fromages

Assiette de fromages 5.00
Fromage blanc à la crème 4.00

Prix nets T.T.C. service compris

Les desserts

*Soufflé au Grand Marnier 9.00
Mille-feuille vanille, glace vanille 8.00
*Pompe aux pommes, glace caramel 6.50
Profiterole, sauce chocolat, chantilly 7.00
Moelleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille 7.50
Déclinaison 3 agrumes, crémeux citron jaune, gel yuzu, sorbet citron vert 7.00
Salade de fruits frais 6.00
Pavlova aux fruits rouges, sorbet myrtille 8.50

* Soufflé et Pompe aux pommes sont à commander au début du repas

Les Glaces

Palette du glacier	7.50
Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, crème Chantilly)	6.00
Parfum de glaces au choix la boule :	1.90

Coupes avec alcool Nos parfums de glaces « maison »

Ponote, glace verveine, verveine verte 7.00 Fraise, Framboise, Myrtille, Abricot, Caramel

Auvergnate, sorbetet alcool poire 7.00 Chocolat, Vanille, Pistache, Coco, Praliné

Colonel, sorbet citron vert vodka 6.00 Mangue, Passion, Poire, Citron vert, Verveine,

Prix T.T.C service compris