

Menu grenouilles 32.50 €

8 entrées au choix

(Supplément Foie gras à 3 € et Ravioles d'écrevisse à 3 €)

Grenouilles à volonté, légumes

(Fromage à 2.50 € de supplément)

Dessert au choix

Formule 2 plats 26.50 €

8 entrées au choix

(Supplément Foie gras à 3 € et Ravioles d'écrevisse à 3 €)

et Grenouilles à volonté, légumes

ou

Grenouilles à volonté, légumes et Dessert aux choix

Menu Enfant 12 €

Entrées

Assiette de saucisson

Tomate en salade

Plats

Nuggets

Steak haché (120 g)

Jambon blanc

Burger maison (supp 1 €)

(pain 80 g, steak haché 150g, cantal)

Desserts

Glace ou moelleux chocolat - caramel

Prix nets T.T.C. service compris

MENU TRADITION

28€ entrée, plat, dessert

32€ avec fromage

Assiette de charcuteries

Œufs frits au lard, croûtons à l'ail, chips au lard

Roulé feuilleté au jambon, purée de pommes de terre, crème au St-Nectaire

.....

Filets de truite, condiment de marron et amande, légumes d'automne

Longe de porc farcie, sauce lard fumé, légumes d'automne

Demí-magret du Domaine de Limagne sauce balsamique, légumes d'automne

.....

Profiteroles, sauce chocolat et chantilly

Mille-feuille clémentine, sorbet clémentine

Coupe Chocolat - Vanille, billes caramélisées, chantilly

Coupe de glace (2 boules) au choix

Prix nets T.T.C. service compris

Les entrées

<i>Duo de foie gras autour de la pomme</i> , biscuit de pain d'épice	15.50
<i>Roulé feuilleté jambon</i> , purée de pommes de terre, crème au St-Nectaire	9.00
<i>Œufs frits au lard</i> , croûtons à l'ail, chips au lard	8.50
<i>Poêlée d'escargots et girolles</i> , feuilleté et croûte de persil	13.00
<i>Plateau de charcuteries d'Auvergne</i>	15.50
<i>Pied de porc déglacé au vinaigre de framboise</i>	11.00
<i>Ravioles d'écrevisse sauce Américaine</i> , quinoa et petits légumes	14.00
<i>Quenelles de brochet</i> , sauce Nantua	8.00

Les spécialités

<i>Rognon de veau sauté au porto</i> , **Accompagnement	15.00
<i>Cocotte de ris de veau, gratinée à la crème</i> , **Accompagnement	23.00
<i>Pansette de Gerzat</i> , aumônière de chou confit, pommes de terres	15.00
<i>Saint-Nectairade</i> , avec pomme de terre, salade, saucisson, jambon de pays et jambon blanc	16.50
<i>Saint-Nectairade végétarienne</i> , salade, pomme de terre et légumes	16.50
<i>Demi Saint-Nectairade</i>	10.50
<i>Truffade</i> servie avec jambon d'Auvergne et salade	15.00

** Accompagnement : purée de potiron, chou-fleur, chou Romanesco, carottes, brocolis, roulé de pomme de terre

Prix nets T.T.C. service compris

Les viandes

<i>Tournedos de bœuf, 200G</i> (Racé Français, selon arrivage), os à moelle, sauce barbecue, frites	25.00
<i>Côte de bœuf, 1,2kg</i> , à partager (Racé Français, selon arrivage), sauce barbecue, frites, salade	54.00
<i>Magret de canard</i> (Domaine de Limagne), sauce balsamique	19.50
<i>Demí-Magret</i> (Domaine de Limagne), sauce balsamique	15.00
<i>Cocotte de sanglier</i> , pommes vapeurs, purée de potiron	11.00
<i>Souris d'agneau confite au thym et miel</i> **Accompagnement	22.00
<i>Longe de porc farcie</i> , sauce lard fumé **Accompagnement	12.00

** Accompagnement : purée de potiron, chou-fleur, chou Romanesco, carottes, brocolis, roulé de pomme
de terre

Les poissons

<i>Bar portefeuille</i> , condiment marron et amande, légumes d'automne	18.00
<i>Filets de truite</i> , condiment marron et amande, légumes d'automne	14.00
<i>Noix de Saint Jacques</i> , fondue de poireaux, patates douces, sorbet et sauce au raisin	22.00

Les fromages

<i>Assiette de fromages</i>	5.00
<i>Fromage blanc à la crème</i>	4.00

Prix nets T.T.C. service compris

Les desserts

<i>*Soufflé au Grand Marnier</i>	9.00
<i>Mille-feuille clémentine, sorbet clémentine</i>	8.50
<i>Biscuit moelleux aux amandes, poire pochée, pain de Gênes, châtaignes, sorbet poire</i>	8.00
<i>Profiteroles, sauce chocolat, chantilly</i>	7.00
<i>Moelleux au chocolat-caramel, crème anglaise et glace vanille</i>	7.50
<i>Douceur des îles, crémeux mangue et mousse passion, glace passion</i>	8.50
<i>Pavlova Citrons, glace Citron-vert</i>	6.50
<i>* Soufflé à commander en début de repas</i>	

Les Glaces

<i>Coupe Chocolat - Vanille, billes caramélisée, chantilly</i>	5.50
<i>Palette du glacier (5 boules au choix)</i>	8.50
<i>Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, crème Chantilly)</i>	6.00
<i>Parfum de glaces au choix</i>	la boule : 1.90

Coupes avec alcool

<i><u>Ponote</u>, glace verveine, verveine verte</i>	7.00
<i><u>Auvergnate</u>, sorbet et alcool poire</i>	7.00
<i><u>Colonel</u>, sorbet citron vert vodka</i>	6.00

Nos parfums de glaces « maison »

Glaces : Vanille, Chocolat, Framboise, Myrtille, Passion, Mangue, Citron vert, Pistache, Verveine, Praliné.
Sorbets : Fraise, Abricot, Pêche, Poire, Cassis, Pomme, Clémentine