

Menu grenouilles 32.50 €

7 entrées au choix

(Foie gras ou saumon fumé = sup. 3 €)

Grenouilles à volonté, légumes

(Fromage à 2.50€ de supplément)

Dessert au choix

Formule 2 plats 26.50 €

7 entrées au choix (Foie gras ou Saumon fumé = sup. 3€)

Et Grenouilles à volonté, légumes

Ou

Grenouilles à volonté, légumes et Desserts aux choix

Menu Enfant 12 €

Entrées

Assiette de saucisson

Oufs mimosa

Plats

Nuggets

Steak haché (120g)

Jambon blanc

Burger maison (supp 1€)

(Pain 80g, steak haché 150g, cantal)

Desserts

Glace (1 boule) ou moelleux choco-caramel

Prix nets T.T.C. service compris

MENU TRADITION

29€ entrée, plat, dessert

32€ avec fromage

Assiette de charcuteries

Oeuf cocotte, magret fumé, toast, salade de roquette

Saint-Marcellin pané, crémeux noix

Filet de sole en croûte de noisette, riz sauvage, beurre blanc

Chou farci, jus de viande

Tournedos de magret, jus balsamique

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Moelleux choco-caramel, glace vanille et chantilly

Pompe aux pommes, sorbet pomme (à commander en début de repas)

Coupe de glace 2 boules au choix

Prix nets T.T.C. service compris

Les entrées

<i>Terrine de foie gras, Butternut et tartine de pain aux graines maison</i>	15.50
<i>Œufs cocotte et magret fumé maison, toasts et roquette</i>	8.00
<i>Roulé de Saumon fumé maison, fromage frais et herbes</i>	13.00
<i>Pied de porc farci déglacé au vinaigre de framboise</i>	11.00
<i>Plateau de charcuteries d'Auvergne</i>	13.00
<i>Aumônière d'escargots à la crème persillée, croûtons à l'ail</i>	12.50
<i>Saint Marcellin pané, crémeux à la noix</i>	8.50

Les spécialités

<i>Cocotte de ris de veau à la crème gratinés</i>	24.00
<i>Chou farci, jus de viande</i>	14.00
<i>Saint-Nectairade avec pomme de terre, salade, saucisson, jambon de pays</i>	16.50
<i>Et jambon blanc</i>	
<i>Saint-Nectairade végétarienne, salade, pomme de terre et légumes</i>	16.50
<i>Demi Saint-Nectairade</i>	10.00
<i>Truffade servi avec jambon d'Auvergne et salade</i>	14.00

Prix nets J.J.C. service compris

Les viandes

<i>Tournedos de Bœuf (env. 200g), os à moëlle, frites</i>	24.00
<i>Magret de canard entier, jus balsamique</i>	22.00
<i>Demi magret en tournedos, jus balsamique</i>	15.00
<i>Cocotte de sanglier, écrasé pommes de terre aux noix</i>	11.00
<i>Mignon de porc lardé en croûte d'amande, crème au sard</i>	14.50
<i>Côtelettes d'agneau rosé, jus corsé</i>	17.50

Les poissons

<i>Ballottine de lieu noir farcie, beurre blanc</i>	13.00
<i>Filet de sole en croûte de noisette, crème noisette</i>	15.00
<i>Saint-Jacques grillées, risotto, jus aux agrumes</i>	24.50

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

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>	9.50
<i>Brioche perdue, chantilly</i>	7.00
<i>*Pompe aux pommes, sorbet pomme</i>	7.00
<i>Profiteroles, sauce chocolat, chantilly</i>	8.00
<i>Moelleux au choco-caramel, crème anglaise et glace vanille</i>	7.50
<i>Omelette Norvégienne</i>	6.50
<i>Pavlova exotique, crémeux mangue, sorbet passion</i>	8.50
<i>* Soufflé et Pompe aux pommes sont à commander au début du repas</i>	

Les Glaces

<i>Palette du glacier (5 boules au choix)</i>	8.50
<i>Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, Chantilly)</i>	6.00
<i>Parfum de glaces au choix</i>	<i>la boule : 1.90</i>

Coupes avec alcool

<i>Ponote, glace verveine, verveine verte</i>	7.00
<i>Litchi Soho, glace litchi, alcool de litchi</i>	7.00
<i>Colonel, sorbet citron vert, vodka</i>	6.00

Nos parfums de glaces maison

Sorbets : Fraise, Framboise, Poire, Cassis, Clémentine, Abricot, Litchi, Pomme
Crème Glacée : Vanille, Chocolat, Myrtille, Passion, Citron Vert, Pistache, Verveine

Prix T.T.C service compris