

Menu 29,50€

Entrée Plat Dessert
(Fromages + 4€)

Entrées

| | |
|---|--------|
| <i>Foie gras pomme passion</i> | 15€ |
| <i>Cromesquis de canard, pain de gènes noix de pécan (supp menu 5€)</i> | |
| <i>Escargots persillés en cassolette</i> | 11,50€ |
| <i>Crème, champignons, feuilletés</i> | |
| <i>Fourme pané</i> | 8,50€ |
| <i>Crème à la noix, mesclun</i> | |
| <i>Râble de lapin farci</i> | 10€ |
| <i>Feuilleté aux légumes, crème de champignons</i> | |
| <i>Maquereau mariné</i> | 10€ |
| <i>Betterave rouge, crumble iodé</i> | |

Plats

| | |
|---|--------|
| <i>Filet mignon aux herbes en croûte</i> | 14,50€ |
| <i>sauce aux giroldes, émulsion pomme de terre, légumes de saison</i> | |
| <i>Coquelet mariné grillé et son jus</i> | 14€ |
| <i>Émulsion de pomme de terre, légumes de saison</i> | |
| <i>Grenouilles (à volonté + 7€90)</i> | 16,50€ |
| <i>Râpé pomme de terre oignon, légume de saison</i> | |
| <i>Blanquette de veau</i> | 15€ |
| <i>Riz, légumes de saison</i> | |
| <i>Saint Jacques crème safran</i> | 17€ |
| <i>Polenta, purée de patate douce et ses palets confits</i> | |
| <i>Rouget au fenouil confit au beurre</i> | 15€ |
| <i>Quinoa sarrasin grillé, sauce au curcuma</i> | |

Desserts

| | |
|---|-------|
| <i>Soufflé au café</i> | 10€ |
| <i>Crème glacée café et baileys</i> | |
| <i>Coupe exotique</i> | 8,50€ |
| <i>Mousse passion, brunoise ananas caramélisé, gelée mangue sorbet coco</i> | |
| <i>Sphère spéculoos</i> | 8,50€ |
| <i>Coque chocolat noir, crémeux coulis et crème anglaise au spéculoos</i> | |
| <i>Café gourmand</i> | 9,80€ |
| <i>Tarte banane petit sablé, banane caramélisée, crème glacé</i> | 8€ |
| <i>Pavlova Clémentine clémentine confite, sorbet clémentine</i> | 8€ |

Glaces

| | |
|--|-------|
| <i>Dame Blanche</i> vanille, sauce chocolat, chantilly | 6,50€ |
| <i>Dame Noire</i> chocolat, sauce chocolat, chantilly | 6,50€ |
| <i>Colonel</i> sorbet citron vert, Vodka | 7€ |
| <i>Ponote</i> glace verveine, Verveine verte | 7,50€ |
| <i>Auvergnate</i> sorbet poire, alcool de poire | 7€ |
| <i>Baronne</i> sorbet clémentine, Grand Marnier | 7,50€ |

Nos parfums de glaces/sorbets maison

*Fraise, Framboise, Myrtille, Citron Vert, Poire,
Clémentine, Coco, Verveine
Vanille, Chocolat, Café, Banane*

Menu Enfant 11€

Entrées

*Assiette de saucisson
Croque Monsieur*

Plats

*Poulet croustillant, frites
Steak frites
Burger (supp 2€)*

Desserts

*Glace (2 boules, parfum au choix)
Mousse au chocolat*

Nos assiettes gourmandes

| | |
|---|--------|
| <i>Pied de porc farci</i> | 15,50€ |
| <i>salade, pommes grenailles</i> | |
| <i>Ris de veau aux girolles</i> | 24,50€ |
| <i>pommes grenailles, légumes de saison</i> | |
| <i>Entrecôte, race à viande française</i> | 26€ |
| <i>Sauce échalote, salade, frites</i> | |
| <i>Saint Nectairade</i> | 17€ |
| <i>Pomme de terre, salade, saucisson, jambon blanc, jambon sec</i> | |
| <i>½ Saint Nectairade</i> | 12,50€ |
| <i>Pomme de terre, salade, saucisson, jambon blanc, jambon sec</i> | |
| <i>Saint Nectairade Végé</i> | 16,50€ |
| <i>Salade, pomme de terre, légumes</i> | |
| <i>Truffade</i> | 16,50€ |
| <i>Jambon d'Auvergne, salade</i> | |
| <i>Burger Auvergnat</i> | 16€ |
| <i>Filet de poulet croustillant, tomate confite, roquette, crème ciboulette, frites</i> | |
| <i>Assiette de frites</i> | 4€ |
| <i>Assiette de légumes</i> | 4€ |
| <i>Assiette de salade</i> | 2,50€ |

Planche de charcuterie d'Auvergne à partager

Pour 2 personnes 15€

Pour 4 personnes 25€