

Formule du Midi suivant "L'humeur du Chef "



De 14 à 15,00 Euros
Servie les vendredis midis et pendant les vacances scolaires
le midi du Mardi au Vendredi sauf jours fériés

Entrée du Jour*

.....

Plat du Jour*

1er Vendredi midi de Chaque mois (Sauf jours fériés) :

Morue Pomme de Terre servie avec Salade Verte

.....

Assiette de St Nectaire

Ou

Fromage Blanc Coulis

Ou

Dessert du Jour*

* Aucun changement possible

Formule Saveurs du Terroir



Menu servi tous les jours 22,00 à 29,00 €uros
sauf dimanche et jours fériés
(Aucun changement possible)

Régal du Chef

Ou

Terrine Façon Grand Mères

Ou

Tartine de Cantal et Jambon de Pays sur lit de Salade Verte

Tête de Veau **Tiède** Sauce Gribiche

Ou

Coq au vin d'Auvergne à l'Ancienne

Ou

Tripoux à la Façon du Bougnat

Duo de Fromages d'Auvergne

Ou

Fromage Blanc coulis de Fruits Rouges/ miel

Ou

Dessert du Moment

Ou

Glace ou Sorbet 2 boules

Entrée + plat + Duo de fromages* ou dessert : **22 €**

Entrée + plat + Duo de fromages* ou dessert + 1 verre de vin 14 cl : **25 €**

Entrée + plat + Duo de fromages* + dessert : **27 €**

Entrée + plat + Duo de fromages* + dessert + 1 verre de vin 14 cl: **29 €**

Ces formules sont proposées midi et soir sauf dimanche et jours fériés

Prix Net

Formule Promenade, Plaisir des Papilles, Gourmands



FORMULE au choix

- * Promenade: 1 entrée + 1 plat (poisson ou viande): 28,00 Euros
- * Promenade: 1 plat (poisson ou viande) + 1 dessert : 28,00 Euros
- * Plaisir des Papilles: 1 entrée + 1 plat (poisson ou viande) + fromage Ou dessert : 31,00 Euros
- * Gourmands: 1 entrée + 1 plat (poisson ou viande) + fromage + dessert : 35,00 Euros

entrée de la Formule Saveurs du Terroir

Ou

Feuilleté de Grenouilles à la Crème d'Ail

Ou

Millefeuille de Saint Nectaire Fondu sur sa Chiffonnade de Salade

Ou

Profiterolle d'Escargots à la Fourme d'Ambret

.....
Pavé de Merlu et sa Liaison au Parfum Safrané

Filet de Truite en Croûte de Cantal

Poêlée de Crevettes à la Provençale (A décortiqué)

Un Plat de la Formule "Saveurs du Terroir"

Ballotine de Volaille et Crevettes Sauce écrevisse et Son écrasé de pomme de Terre

Altasse des Prairies et son Beurre Maître d'Hôtel (entrecôte VBF)

Pavé de Veau Poêlé aux senteurs des Sous Bois (mélange champignons)

.....
et / ou Trilogie de Fromages d'Auvergne

.....
Dessert ou Coupe Glacée au Choix

*Café Gourmand/Bon Bougnat (suppl)

Prix nets boissons non comprises

Menu "Petit Gourmet"



Menu Petit Gourmet 15,00 €uros
Servi de 6 à 15 ans Maxi

Pour te faire découvrir le plaisir de déguster comme les grands

Avec ce menu, tu auras un verre de coca ou un verre de jus d'orange, un diabololo ou un sirop

Assiette de Charcuterie

ou

Une entrée choisie dans la carte Adulte

...

Steak grillé

ou

Jambon de Pays

Ou

Filet de Merlu meunière (poisson)

Accompagné de Truffade ou Gratin Pommes de Terre ou Pâtes
ou Légumes

.....

Profiteroles

ou

Dessert du Jour

ou

2 boules de glace / sorbet

(Vanille, chocolat, framboise, fraise, cassis, myrtille, coco, pistache)

Menu "Galopin"



Menu Galopin 10,00 Euros
Servi jusqu'à 8 ans
(Aucun changement possible)

Assiette de Saucisson

Ou

Assiette de Tomates

.....

Steak haché 100g

Ou

Saucisse Pur Porc

Accompagné de Gratin Pommes de Terre ou Pâtes
ou Légumes

.....

1 boule de Glace/Sorbet

(Vanille, chocolat, pistache, framboise, fraise, cassis, myrtille, coco)

Ou

Fromage Blanc Nature Servi avec du Sucre

Prix nets boissons non comprises

A partir de 2 ans:« Couvert sans suite » menu partagé : +4,00€