

Les entrées : Foie gras de canard mi-cuit + toast et chutney de figue : 12€

Feuilleté d'escargot, fondue de poireau et émulsion de bleu de Laqueuille : 11.50€

Salade Auvergnate (croûtons, lardons, bleu, tomates, oeuf) : 10.50€

Poissons : Filet d'omble chevalier simplement rôti, infusion noisettes et cèpes : 19.50€

Pavé de sandre cuisson basse température en croquant de pain, réduction de Châteaugay vieille vigne : 17.50€

Les viandes : Pavé de boeuf charolais façon Rossini et son écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe : 22.50€

Ris de veau aux morilles : 23€

Les spécialités locales : Truffade, jambon cru et son saucisson d'Auvergne : 15€
Truffade viande charolaise : 18.50€

Tartiflette revisitée façon CM : 15€

Cuisses de grenouille en persillade, salade verte et écrasé de pomme de terre : 16.50€

Les desserts : Tous nos desserts sont faits maison (même les glaces !)
Craquant double chocolat douceur de vanille de Madagascar : 7.50€

Parfait glacé parfum nougat coulis de fruits rouges anisés : 6.50€

Café gourmand façon CM : 8€

Boule de glace (vanille, chocolat, framboise, fraise, citron vert) : 2.50€
Coupe 3 boules : 6€

Menu auvergnat à 19.50€ Salade auvergnate ou Terrine maison Truffade jambon ou Tartiflette façon CM Glace ou Pompe aux pommes revisitées façon CM

Menu enfant : 9.50€ Burger McBambino (steak hâché, saint-nectaire, mayonnaise maison) ou Dos de cabillaud accompagné de tagliatelles et ses légumes du jour 2 boules au choix