

Nos entrées

- Terrine de queue de Boeuf au Foie gras

13,50€

- Cuisses de grenouilles en persillade

12,50€

- Foie gras mi-cuit, brioche épicée maison

17^{.50}€

- Pounti et sa chips de Cantal

9^{.50}€

- Velouté de lentilles verte du Puy, émulsion de lard

9,00€

Nos viandes

- Ris de veau aux Morilles, mousseline de pomme de terre

29^{.50}€

- Pièce de boeuf de montagne simplement grillée au thym de Provence, champignons de saison

25^{.00}€

- Côte de Boeuf Charolaise de notre Région (1000g Minimum)

100g /8€

(Tarif par personne pour un minimum de 2 personnes conseillé)

Nos poissons

- Sandre rôti crème de celeri, tuile de Cantal

22⁰⁰€

- Filet de truite rôti aux lentilles vertes du Puy

19⁰⁰€

Nos spécialités

- Aligot, saucisse d'Auvergne

18⁵⁰€

- Fondue de Saint-Nectaire et charcuterie du terroir

17⁵⁰€

- Truffade Saucisse d'Auvergne (150 g + ou – 5 g)

18,50€

- Truffade Viande de race Charolaise Origine Auvergne (200 g + ou – 5g)

24,50€

- Truffade Jambon et saucisson d'Auvergne

17,50€
