



## LES ENTRÉES

Potage du Moment	10,00 €
Salade de Légumes Racines et d'Hiver	14,00 €
Tartare de Saumon Mariné, Condiments Croquants et Agrume de Saison	13,50 €
Terrine de Jarret aux Pruneaux, Crème Acidulée	12,00 €

## LES PLATS

Cuisse de Volaille Fermière d'Auvergne Label Rouge, Sauce Forestière <i>Accompagnement : Truffade, Aligot, ou Légumes d'Hiver</i>	24,00 €
Faux Filet de Bœuf de Salers <i>Sauce : Poivre Vert, Bleu d'Auvergne ou Forestière</i> <i>Accompagnement : Truffade, Aligot, ou Légumes d'Hiver</i>	26,00 €
Poulpe Snacké, Risotto Venere, Mousseline de Panais et Sauce Vierge	23,00 €
Tartiflette Auvergnate	20,00 €
Daube Végétarienne	19,00 €

## LE MENU ENFANT - 12,50 €

Aiguillettes de Volaille Panées ou Steak Haché  
Avec Truffade, Aligot ou Légumes d'Hiver

-

Glace Nesquik (cacao-vanille),  
Glace Kim à l'eau (citron, fraise, orange ou menthe),  
Yaourt ou Fruit





## LES DESSERTS

Assiette de Fromages d'Ici	9,50 €
Mølleux Chocolat Tradition	9,00 €
Tartelette Myrtilles Classique	8,50 €
Pompe Auvergnate Revisitée, Cannelle et Érable	9,00 €
Profiteroles à la Vanille, Sauce Chocolat, Amandes et Chantilly	9,50 €

## LES GLACES

Dame Blanche ( <i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i> )	9,50 €
Affogato Café ( <i>Glace vanille et café, espresso, chantilly</i> )	9,50 €
Chocolat Liégeois ( <i>Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly</i> )	9,50 €
Fruits Rouges ( <i>Sorbets myrtille, fraise et framboise, coulis fruits rouges, chantilly</i> )	9,50 €
Bec à Sucre ( <i>Glace vanille et caramel, sirop d'érable, chantilly</i> )	9,50 €

Une Boule	2,50 €
Deux Boules	5,00 €
Trois Boules	7,50 €
Chantilly	1,50 €

Nos Parfums :

*Vanille, chocolat, caramel, café, citron, myrtille, fraise, framboise, menthe-chocolat, pistache, rhum-raisins*

Glace Bâtonnet Nesquik ( <i>Cacao-vanille</i> )	2,50 €
Glace à l'Eau Bâtonnet Kim ( <i>Citron, orange, fraise ou menthe</i> )	2,50 €

