|  |
| --- |
| **Menu Découverte**  **(Entrée + plat + Dessert)**  **31€** |
| **Truite fumée artisanale du Sichon. (12€ Carte)**  Tartare de lentilles vertes du Puy aux herbes fraiches  Ou  **Foie gras de canard mi-cuit du chef. (12€ Carte)**  pain toasté aux fruits.  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **Filet de bœuf de race Limousine** (VBF), jus aux cèpes. **(22€ Carte)**  Truffade ou pommes de terre persillées. Salade verte  Ou  **Sandre à la verveine fraiche. (18€ Carte)**  Julienne de légumes et riz basmati  Ou  **Tripoux au vin d’Auvergne. (20€ Carte)**  **L**entilles vertes du puy et pommes de terre persillées.  \_\_\_\_\_\_\_\_  Parfait glacé à la Verveine Verte du Velay **(7€ Carte)**  Millefeuille aux pommes.**(8€ Carte)**  Assiette de fromages locaux, salade verte.**(7€ Carte)**  Crème brûlée à l’orange.**(7€ Carte)**  Salade de fruits frais **(7€ Carte)**  Coupe colonel (sorbet citron, citron vert, vodka)**(7€ Carte)**  PRIX NETS , TVA 10% incluse |