



“Là-Haut”

Restaurant sur les hauts plateaux depuis 1927

ENTRÉES

*Duo de Saint-Jacques sur son lit de fruits de mer,
bisque d'écrevisses - 13 €*

*

*Œuf parfait, velouté de butternut,
marrons à la crème - 11 €*

*

*Fois gras entier mi-cuit et son chutney aux figues
(Foie gras du Domaine de la Limagne) - 14 €*

*

PLATS

Magret de canard français aux morilles - 24 €

*

Filet de bar au beurre blanc - 23 €

*

Potée Auvergnate - 23 €

*

*Onglet de bœuf “black Angus” (≈ 200 g)
sauce au bleu d’Auvergne - 25 €*

*

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes frais et de
pommes de terre grenaille.*

*

DESSERTS

Crème brûlée à la pistache - 8 €

*

Tartelette au chocolat et caramel beurre salée - 8 €

*

*Crumble aux myrtilles sauvages
et son sorbet du cantal - 9 €*

*

*Trio de fromages Auvergnats - 9 €
(Saint-Nectaire fermier, bleu et cantal entre-deux)*

Formule entrée + plat + dessert : 42 €

POUR LES ENFANTS

*Steak haché façon bouchère,
pommes de terre grenailles et légumes frais
+ dessert du jour - 14,50 €*

Informations restaurant :

Toute personne à table doit commander un plat.

*Restaurant ouvert tous les soirs et le dimanche midi pendant
les vacances de Noël.*

