|  |
| --- |
| **Menu Régional****(Entrée + plat + Dessert)****27€** |
| **Salade Auvergnate (9€ Carte)** Bricks de fourme d’Ambert, effeuillé de jambon d’Auvergne & copeaux de cantal Ou**Croustillant de pieds de cochons des Combrailles. (9€ Carte)** Pieds de cochons désossés, choux braisés, et moutarde à l’ancienne*Ou***Salade de chèvre chaud pané** (Ferme des Alpines 23**) et** magret de canard fumé. **(9€ Carte)** Ou**Fraise de veau à l’ancienne, sauce ravigote (9€ Carte)** Petits légumes de saison**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_****Truffade (**pommes de terre, lardons, tome fraiche de Cantal) **(18€ Carte)** jambon d’Auvergne (affinage 12 mois ) & salade verteOu**Poire de bœuf de race Limousine** (VBF) **(18€ Carte)** Truffade ou pommes de terre persillées. Salade verteOu**Cocotte de joues de bœuf en daube (17€ Carte)** 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* |