|  |
| --- |
| **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 verte  Ou  **Poire de bœuf de race Limousine** (VBF) **(18€ Carte)**  Truffade ou pommes de terre persillées. Salade verte  Ou  **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* |