

formule entrée + plat + dessert : 38 €

Entrées

Carpaccio de boeuf français au parmesan, roquette et pesto vert - 9

Œuf parfait et crème de betterave aux noisettes grillées - 9

Burrata et ses petits pois maraîcher, marinade au citron confit et menthe fraîche - 9

Salade folle - 10 (Rillette d'oie, gésiers de canard et magret fumé)

Plats

Mignon de veau blanc à la moutarde à l'ancienne - 24

Brochettes de boeuf français, sauce au bleu d'Auvergne - 23

Tartare de saumon, vinaigrette au basilic - 23

Suprême de volaille au curry - 22

Nos viandes sont accompagnées de pommes de terre grenaille et de légumes frais.



formule entrée + plat + dessert : 38 €

Desserts

Tiramisu au café - 8

Panacotta aux myrtilles sauvages - 8

Soupe de fraises et son sorbet du Cantal - 8

Assiette de Saint-Nectaire fermier, salade - 7

Pour les enfants de - de 10 ans

Steak haché façon bouchère , pommes de terre grenaille et petits légumes + tartelette au chocolat - 14 € 50

Informations restaurant:

Toute personne à table doit commander au minimum un plat...
Un enfant à table = un menu enfant (hors nourrisson)

Merci de votre visite.