



Restaurant "La-Haut"

Formule entrée + plat + dessert : 39 €
(supplément de 3 € avec le foie gras)

ENTRÉES

Oeuf parfait et velouté de butternut aux châtaignes - 11

Tartare de Saint-Jacques aux baies roses et aneth,
chantilly citronnée - 12

Ravioles de Romans et sa sauce au bleu d'Auvergne - 11

Foie gras de canard mi cuit maison, pain d'épices
et son chutney de framboises et piment de Cayenne - 14

PLATS

Truffade en cocotte et son jambon d'Auvergne - 22

Cuisse de canard confite, sauce aux morilles,
grenaille et petits légumes - 23

Brochettes de Saint-Jacques au lard, riz basmati et petits légumes - 24

Mignon de veau, sauce moutarde à l'ancienne,
grenaille et petits légumes - 23





Restaurant "La-Haut"

Formule entrée + plat + dessert : 39 €
(supplément de 3 € avec le foie gras)

DESSERTS

Crème brûlée au Grand Marnier - 8 

Tartellette aux myrtilles sauvages - 8 

Moelleux au chocolat framboises - 8 

Assiette de Saint-Nectaire fermier - 7

POUR LES ENFANTS (-DE 12 ANS)

Steak haché façon bouchère,
pommes de terre grenaille et petits légumes

ou

Ravioles du Dauphiné au Cantal

+

Moelleux au chocolat framboises - 15

Informations restaurant :

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

