



LES ENTRÉES

Potage du Moment	11,00 €
Tartare de Dorade, Agrumes et Condiments Croquants	13,00 €
Salade Auvergnate (salade verte, pommes de terre rattes, lardons, noix, tomates cerises, Bleu d'Auvergne, pomme)	12,00 €
Salade Végétarienne (salade verte, panais, courge, tomates cerises, graines de sésame)	13,00 €

LES PLATS

Côte de Cochon Fermier Label Rouge Gratinée au Saint Nectaire <i>Servie avec Truffade et Confit de Légumes</i>	25,00 €
Faux Filet de Bœuf de Salers 250 g <i>Sauce : Poivre Vert ou Bleu d'Auvergne</i> <i>Servi avec Truffade et Confit de Légumes</i>	27,00 €
Pavé de Truite Rosée, Risotto Venere Parmesan, Mousseline de Panais et Sauce Vierge	23,00 €
Croûte Auvergnate Gratinée au Cantal	20,00 €
Cocotte Végétarienne (confit de lentilles et légumes d'hiver)	22,00 €

LE MENU ENFANT - 12,50 €

Aiguillettes de Volaille Panées ou Steak Haché
Servi avec Truffade ou Confit de Légumes

-

Boule de Glace Smarties,
Glacé à l'eau,
Yaourt ou Fruit



LES DESSERTS

Assiette de Fromages d'Ici	9,50 €
Tartelette Crème d'Amande Myrtilles	8,50 €
Crème Brûlée à la Châtaigne	8,50 €
Pompe à la Poire	9,00 €
Croustillant Chocolat Praliné	9,50 €

LES GLACES

Dame Blanche (<i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i>)	9,50 €
Affogato Café (<i>Glace vanille et café, expresso, chantilly</i>)	9,50 €
Chocolat Liégeois (<i>Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>)	9,50 €
Myrtillette (<i>Glace Vanille, sorbet myrtille, myrtilles au sirop, chantilly</i>)	9,50 €
Bec à Sucre (<i>Glace vanille et caramel, sirop d'érable, chantilly</i>)	9,50 €

Une Boule	2,80 €
Deux Boules	5,50 €
Trois Boules	8,00 €
Chantilly	1,50 €

Nos Parfums :

Vanille, chocolat, caramel, café, citron, myrtille, fraise, framboise, menthe-chocolat, pistache, Smarties

Glace à l'Eau Mister Freeze	2,50 €
-----------------------------	--------

LE REGISTRE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE



Contrôle de juin 2024

