POUR LE RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE, NOUS VOUS PROPOSONS UN MENU ET UNE CARTE AMENAGÉE AFIN DE VOUS GARANTIR DES PLATS ET UN SERVICE DE QUALITÉ.

IL EST VIVEMENT CONSEILLÉ DE RÉSERVER PAR TÉLÉPHONE AU 0473810100

AFIN DE GARANTIR UN SERVICE DE QUALITE, NOUS DEMANDERONS DE CONNAÎTRE LE REPAS DE CHACUN DES CONVIVES À L'AVANCE. MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION.

Menu de la Saint-Sylvestre à 63 € net sur réservation
(Boissons non comprises)

MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

Tatin de Foie Gras aux Pommes accompagné de son Pain d'épices.

Ou

Saint-Jacques et gambas dorées, velours de panais, beurre noisette aux agrumes et huile de ciboulette.

PLAT

Filet de bar rôti avec son beurre blanc au champagne, fondue de poireau et pommes anna

Ou

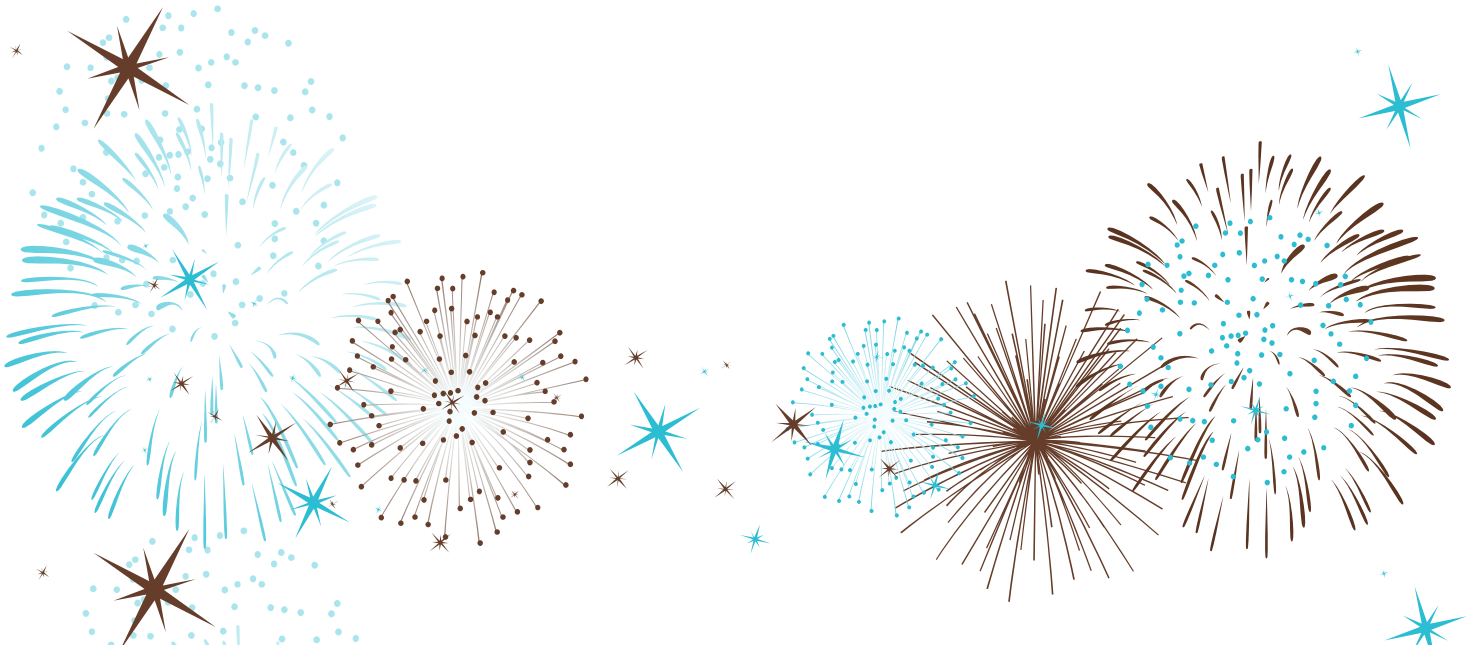
Filet de Bœuf à basse température avec sa crème de Morilles, gratin dauphinois et légumes glacées

ASSIETTE DE FROMAGES

DESSERT

Au choix parmi les desserts proposés à la carte

Tarte, Mousse au chocolat, Tiramisù, Baba au rhum, Crème brulée …



CARTE DE LA SAINT-SYLVESTRE

Saint Nectairade **24,90 €**

Saint nectaire fondu (300 g environ), Jambon d'Auvergne IGP, Pommes de terre vapeur et salade verte.

La Fourmette **25,90 €**

Fourme d'Ambert AOP fondu (300 g environ), Jambon d'Auvergne IGP, Croûtons à l'ail, Pommes de terre vapeur et salade verte.

Truffade et son Jambon d'Auvergne IGP **22,90 €**

Pommes de terre, tomme fraîche fondue, jambon de pays et salade verte

Tartiflette Auvergnate **21,90 €**

Pommes de terre avec du Bleu d'Auvergne fondu, lardons et salade verte

Supplément charcuterie (+ 6,50 €)

Potée Auvergnate **23,90 €**

Viande de porc (origine France), Choux, Pommes de terre et carottes

Escalope Bourboulienne **21,90 €**

Escalope de volaille, saint nectaire fondu, jambon blanc sans nitrites, salade verte

Supplément frites maison **+ 4,50 €**

Burger Français **22,90 €**

Pain Bun's, Steak Haché (Origine France), salade, confit d'oignons, sauce au Saint Nectaire.



Assiette Végétarienne **18,90 €**

Carottes râpées au cumin, salade de lentilles, quinoa, cake aux olives toasté, œuf mayonnaise, salade.

Faux filet de Bœuf Sélection du Boucher (Origine France) **28,90 €**

Grillé ou Sauce au choix : Bleu d'Auvergne ou Échalote

Tête de Veau Sauce Gribiche **24,90 €**

Velouté de Butternut **13,90 €**

Assiette apéro **13,90 €**

Saucisse sèche, dès de terrine et de fromages d'Auvergne

Terrine campagnarde de notre Charcutier **10,90 €**

6 escargots **11,90 €**

12 escargots **17,90 €**

Planche Auvergnate **22,90 €**

Saucisson rosette, jambon d'Auvergne IGP, chiffonnade de jambon blanc sans nitrites, chorizo, terrine de campagne, beurre et cornichons

Planche Montagnarde **26,90 €**

La planche Auvergnate, Saint-Nectaire AOP, Cantal AOP, Bleu d'Auvergne