



# Bienvenue à la Ferme du Gelat



**Au cœur du Massif du Sancy, entre Besse et Super-Besse, près du lac Pavin, la Ferme du Gelat vous invite à découvrir des spécialités auvergnates dans un cadre authentique et chaleureux.**

**Caroline et Franck Trapenat vous accueillent dans leur ancien corps de ferme, pour des repas typiques et conviviaux, été comme hiver.**



## Menu Gelat

27 €

Entrées  
au choix

- **Saucisse de pomme de terre et sa salade**
  - **Salade Auvergnate** (salade, lardons, bleu, croûtons)
- 

Plats  
au choix

- **Potée Auvergnate**
  - **Truffade et son jambon** (servie à l'assiette)
- 

Desserts  
au choix

- **Fromage**
- **Dessert**

## Menu Pavin

30 €

Entrées  
au choix

- **Terrine de foie de volaille**
  - **Tartine de bleu d'Auvergne gratinée et sa salade**
  - **Soupe à l'oignon gratinée à la tome fraîche**
  - **Tarte au Saint-Nectaire**
  - **Jambon de pays du Haut-Cantal**
- 

Plats  
au choix

- **Entrecôte au bleu d'Auvergne** (origine France)
  - **Tripoux au vin blanc et tomate**
  - **Escalope de volaille aux champignons**
  - **Pieds de porc gratiné au vin blanc**
  - **Truite au beurre blanc**
- 

Desserts  
au choix

- **Fromage**
- **Dessert**

## Nos formules

**2 plats**  
(entrée + poisson ou viande + dessert)

**32 €**

**3 plats**  
(entrée + poisson + viande + dessert)

**39 €**

Entrées  
au choix

- **Feuilleté de grenouilles désossées à la crème d'ail**
- **Salade du Gelat** (salade, lardons, Saint-Nectaire, œuf au plat)
- **Filet de truite aux choux**
- **Assiette de cochonnailles**

Poissons  
aux choix

- **Pavé de sandre aux cèpes**
- **Ombre chevalier poêlé au beurre noisette**  
(selon arrivage)

Viandes  
au choix

- **Escalope de veau aux mousserons**
- **Suprême de volaille gratiné au Saint-Nectaire**
- **Entrecôte au vin de Boudes**

Desserts  
au choix

- **Fromage**
- **Dessert**

## Menu Enfant

**10 €**

**Assiette de saucisson**

**Steak haché - frites**

**Glace enfant**

Disponible uniquement pour les  
enfants de moins de 12 ans

## Notre carte

### Nos spécialités

**Truffade (servie à la poêle)** 2 personnes minimum

Truffade, jambon de pays, salade

19,50 €  
/pers

**Potée Auvergnate**

Poitrine, plate côte, saucisson, légumes

19 €

**Fondue "Pavin"**

Pomme de terre, jambon d'Auvergne, saucisson

19 €

### Nos entrées

**Tarte au Saint-Nectaire** ..... 10 €



**Soupe à l'oignon** ..... 10 €

A la tome fraîche du Cantal



**Tartine au bleu d'Auvergne** ..... 10 €

**Assiette de cochonnailles** ..... 13 €

**Saucisse de pommes de terre** ..... 13 €


### Nos salades

**Salade Auvergnate** ..... 10 €

Salade, lardons, croûtons, bleu

**Salade du Gelat** ..... 11 €

Salade, lardons, Saint-Nectaire, œuf au plat

\*  option végétarienne

## Nos viandes

<b>Entrecôte au bleu d'Auvergne</b> .....	20 €
<b>Suprême de volaille</b> .....	19 €
Gratiné au Saint-Nectaire	
<b>Tripoux au vin blanc</b> .....	19 €
<b>Pieds de porc</b> .....	17 €
Gratiné au vin blanc	

## Nos poissons

<b>Truite au beurre blanc</b> .....	19 €
<b>Ombre Chevalier (selon arrivage)</b> .....	21 €
Poêlé au beurre noisette	
<b>Pavé de Sandre aux cèpes</b> .....	21 €

Possibilité de remplacement de la garniture  
par de la truffade pour les viandes

+ 3 €



## Nos desserts

### Nos spécialités

Assiette de trois fromages d'Auvergne

6 €

Pompe aux pommes (servie tiède)

6,50 €

**Fromage blanc** ..... 6 €

Coulis fruits rouges

**Île flottante** ..... 6 €

**Charlotte au chocolat** ..... 6,50 €

Sauce caramel

### Nos desserts glacés

**Parfait glacé à l'ananas** ..... 6,50 €

Coulis fruits rouges

**Glace 2 boules** ..... 5 €

#### Parfums de glace au choix

Vanille	Fraise
Caramel	Myrtille
Chocolat	Mangue
Café	Citron
	Menthe