

La formule du moment

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert : 24.50 €

Entrée + Plat + Dessert : 29 €

Nous vous annonçons cette formule selon le marché

La Cassolette d'escargots à la fourme d'Ambert	12 euros
La Salade du Carladès (poêlée forestière, bœuf séché et magret de canard fumé)	11 euros
La Cassolette océane (fondue de poireaux, moules, noix de Saint-Jacques, crevettes)	12 euros
Le Croustillant de poire au Bleu d'Auvergne	9 euros
La Salade de saumon mariné et son toast de chèvre chaud	9.50 euros
La Terrine de canard maison et sa comptée d'oignons	9 euros

La Brochette de Gambas flambée au Cognac	24 euros
Le Craquant des Chazes (ris de veau, foie gras, filet de caille) sauce aux morilles	25 euros
Le Magret de canard sauce miel, Gentiane et citron vert	20 euros
Le Suprême de poulet sauce aux morilles	17 euros
Le Poisson du moment	18 euros
La Pièce du boucher	18 euros

Le Soufflé chaud au Grand Marnier	10 euros
Le Soufflé glacé au Cointreau	10 euros
L'Aumonière à l'espuma au chocolat blanc et sauce Suzette	9 euros
Le Dôme au citron sur son palet breton	9 euros
La Tarte fine aux pommes et sa boule de glace cannelle	9 euros

L'Assiette de fromages d'Auvergne : 7 euros

* Licence IV-Viandes d'origine européenne.

* Liste des produits allergènes à votre disposition.