

La formule du moment

Hors carte - Formule, annoncée à la prise de commande

Entrée + Plat ou Plat + Dessert — 24.50€

Entrée + Plat + Dessert — 29€

Au coeur
des montagnes

entre le Plomb du Cantal
& le Puy Griou



PRIX NETS & SERVICE COMPRIS

* Licence IV-Viandes d'origine européenne,
* Liste des produits allergènes à votre disposition

A la carte



La spécialité du chef,
le Craquant des Chazes

(ris de veau, foie gras, filet de caille)
sauce aux morilles

26€

La Cassolette d'escargots à la fourme d'Ambert	12€
L'œuf parfait façon bénédictine au saumon mariné	11€
La Cassolette de pétoncles aux petit légumes	12€
La Terrine de canard maison	11€
La Salade Auvergnate (jambon de pays, bleu d'Auvergne, Cantal)	12€
La Soupe à l'oignon et ses croutons au cantal	9€

Plats

La brochette de Gambas flambée au Cognac — 25€

Le Magret de canard sauce aux myrtilles — 22€

Le Suprême de pintade sauce au
foie gras — 19€

Le Poisson du moment — 20€

Le Pavé de cerf sauce grand
veneur — 18€

Le Jarreton de Porc aux lentilles — 18€

Le craquant des Chazes — 26€
(ris de veau, foie gras, filet de caille)
sauce morilles

*N'oubliez pas la spécialité du chef
Le craquant des Chazes*

Fromages et desserts

La Brioche façon pain perdu — 10€

Les profiteroles — 10€

Les délice à l'orange — 10€
(tuile aux amandes, ganache, sorbet à l'orange, chantilly)

Le Soufflé chaud au Grand Marnier — 10€

La Tarte fine aux pommes et sa boule de glace cannelle — 9€

L'Assiette de desserts gourmands — 13€

L'assiette de fromages d'Auvergne — 8€

