

## 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 cœur  
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'oeuf parfait aux petits légumes, saumon et sa sauce à la crème	11 €
La Cassolette océan (fondu de poireaux, moules, noix de Saint-Jacques, crevettes)	14 €
La Terrine de canard maison	11 €
La Salade Chazette (gésiez, magret fumé et foie gras cuit au sel)	12 €
Le Melon à l'Auvergnate	12 €
L'éventail de Saint-Jacques saveur exotique	14 €

## Plats

La brochette de Gambas flamblée au Cognac — 25 €

Le Magret de canard sauce miel,  
Gentiane & citron vert

La Grande Salade estivale

18 €

Le poisson du moment

19 €

La pièce du boucher

18 €

Le craquant des Chazes

26 €

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

N'oubliez pas la spécialité du Chef,  
le Craquant des Chazes

## Fromages et desserts

Le soufflé chaud au Grand Marnier

10 €

Les profiteroles

10 €

Le dôme au citron sur son palet Breton

10 €

La coupe de glace façon vacherin

10 €

La Tarte fine aux pommes et sa boule de glace canelle

9 €

Café Gourmand

13 €

L'assiette de fromages d'Auvergne

10 €

