

Nos Entrées :

| | |
|--|----------|
| La Cassolette d'escargots à la fourme d'Ambert | 11 euros |
| Le Duo de foie gras en escalope et cuit au sel | 13 euros |
| La Salade auvergnate (jambon sec, bleu d'Auvergne, cantal) | 8 euros |
| Le Melon à l'Italienne (jambon sec, mozzarella) | 8 euros |
| La Salade océane (saumon mariné, moules et saint-jacques) | 9 euros |
| La Terrine de canard et foie gras maison | 9 euros |

Nos Plats avec leur garniture :

| | |
|---|-------------|
| Le magret de canard sauce miel, gentiane et citron vert | 15 euros |
| La pièce du boucher | 15 euros |
| Le Filet mignon de porc sauce au cidre (20 minutes de cuisson) | 14 euros |
| Le Poisson du moment | 14 euros |
| Le Craquant des Chazes (filets de caille, ris de veau, foie gras) | 19.50 euros |
| La Brochette de gambas flambées | 19 euros |
| La Côte de Bœuf (400 -450 g) | 19 euros |
| La Chop d'agneau grillée | 14 euros |
| Le suprême de pintade sauce saveur foie gras | 14 euros |

| | |
|-----------------------------------|---------|
| L'Assiette de fromages d'Auvergne | 6 euros |
|-----------------------------------|---------|

Nos desserts :

| | |
|---|------------|
| Le soufflé glacé au Cointreau | 8 euros |
| La Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille | 8 euros |
| La Crème brûlée à l'ancienne | 8 euros |
| Le Soufflé chaud au Grand Marnier | 8 euros |
| L'Assiette gourmande (profiterole, pana cotta aux fruits rouges, financier) | 9.50 euros |
| La Coupe de glace ou sorbet | 7 euros |
| La Suggestion du moment | 8 euros |

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

Tous nos produits sont maison et cuisinés sur place