



Nos Entrées :

La Cassolette d'escargots à la fourme d'Ambert	11 euros
Le Duo de foie gras en escalope et cuit au sel	13.50 euros
La Salade auvergnate (jambon sec, bleu d'Auvergne, cantal)	8 euros
La Salade du Carladès (bœuf séché, poêlée forestière) Supplément foie gras 3 euros	9 euros
La Salade de lentilles au saumon mariné et St jacques	9 euros
La Terrine de canard et foie gras maison	9 euros
La Crème de butternut au marron et magret de canard fumé	8 euros
Le Croustillant de poire au bleu et bacon	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
La Tête de veau sauce gribiche	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
Le Pavé de cerf sauce façon grand veneur	16 euros
Le Suprême de pintade sauce saveur foie gras	14 euros
Le Jarreton de porc aux lentilles	14 euros

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

Nos desserts :

L'Aumônière d'espuma au chocolat blanc et sauce Suzette	8 euros
Le Soufflé glacé au Cointreau	8.50 euros
La Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille	8 euros
Le Moelleux à la châtaigne et sa boule de glace	8 euros
Le Soufflé chaud au Grand Marnier	8.50 euros
L'Assiette gourmande (profiterole, mousse chocolat, financier, crème brûlée)	10.50 euros
Le Mi- cuit au chocolat noir	8 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