



Menu du Terroir

La douzaine d'escargots gratinée au bleu de Laqueuille et noisettes,
fondue de poireaux

Snails gratin with local blue cheese and hazelnut, slow-simmered leek

Jambon d'Auvergne

Cured Auvergne ham

Porc des Combrailles
(Puy-de-Dôme)



Truite au beurre passion et endive braisée

Trout in passion fruit white butter sauce, braised chicory

Truite du Plateau de Millevaches en Corrèze

Jambonneau braisé à la bière auvergnate et châtaigne,
purée de pomme de terre aux champignons et marrons glacés

Knuckle of ham braised with Auvergne beer and chestnuts,
potato purée with mushrooms and glazed chestnut

Porc des
Combrailles

Tripe moutardée à la façon de ma grand-mère

Home-made tripe cooked in mustard and white wine sauce

Tripe : bœuf d'Auvergne Rhône Alpes



Plateau de fromages ou fromage blanc

Cheese platter or fromage frais

ou

Les desserts du jour

Choice of desserts

ou

Café gourmand (supplément 3 €)

Gourmet coffee (+ 3 €)

Menu à 25,90 € : entrée, plat, fromage ou dessert

Menu à 30,30 € : entrée, plat, fromage et dessert

Menu Pariou

Effilochée de canard aux cèpes,
sablé au cantal vieux
et coulis de betterave

Shredded duck with cèpe mushrooms,
mature Cantal cheese biscuit and red beetroot
coulis

Canard français



Blanquette de la mer au safran,
légumes glacés

Stewed fish in white sauce with saffron,
glazed vegetables



Cheesecake minute coco-ananas,
coulis et sorbet mangue

ou

Café gourmand

Menu à 34 €

Menu Puy de Dôme

Raviole de homard, coulis américaine et moules, riz soufflé

Small lobster ravioli in American-style sauce with mussels, souffléed rice

Terrine de foie gras, chutney d'oignons rouges au balsamique
et brioche aux fruits secs

Home-made foie gras, red onion and balsamic vinegar chutney, dried fruit brioche

Foie gras de Limagne



Brochette de Saint-Jacques et citronnelle, risotto aux herbes fraîches,
purée de butternut et jus réduit

Scallops on citronella skewer, risotto with aromatic herbs, butternut purée

La caille en 2 cuissons, jus aux noix,
purée de topinambour et choux de Bruxelles

Stuffed quail breast, preserved leg, gravy with nut,
Jerusalem artichoke purée and Brussels sprouts

Caille française

Contre-filet poêlé, jus réduit gentiane, potimarron et cèpes en tarte fine

Pan-fried sirloin steak, gentian sauce, small pumpkin and cèpe mushroom tart

Bœuf d'Auvergne Rhône Alpes



Plateau de fromages ou fromage blanc

Cheese platter or fromage frais

ou

Entremets chocolat-orange et sorbet orange sanguine

ou

Café gourmand

Menu à 40 € : entrée, plat, fromage ou dessert

Menu à 44,40 € : entrée, plat, fromage et dessert



Le Relais des Puys pour vos dîners en tête à tête, vos repas d'affaires, vos soirées étapes, vos baptêmes, communions, anniversaires...

Prix nets hors boisson / Net prices, drinks excluded

Nous prenons les commandes de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h00. Fermeture du restaurant à 15h00 et à 22h30

Le Relais des Puys, sept générations d'innovation. Tél. +33 (0) 473 62 10 51. www.relaisdespuys.com

