



Les entrées

| | | |
|--|---|---------|
| Raviole de homard, coulis américaine et moules, riz soufflé (15 mn*) | Small lobster ravioli in American-style sauce with mussels, souffléed rice | 18.00 € |
| 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 | 19.50 € |
| Effilochée de canard aux cèpes, sablé au cantal vieux et coulis de betterave (15 mn*) | Shredded duck with cèpe mushrooms, mature Cantal cheese biscuit and red beetroot coulis | 15.40 € |
| La douzaine d'escargots gratinée au bleu de Laqueuille et noisettes, fondue de poireaux (15 mn*) | Snails gratin with local blue cheese and hazelnut, slow-simmered leek | 10.80 € |
| Duo de terrines (maison) | Home-made Pâté duo | 8.70 € |
| Jambon d'Auvergne | Cured Auvergne ham | 10.70 € |
| Salade au Cantal pané et jambon d'Auvergne | Breaded Cantal cheese and Auvergne cured ham salad | 9.90 € |
| Assiette Auvergnate | Auvergne air-dried sausage and cured ham with home-made Pâté | 11.70 € |

Les omelettes

| | | |
|--|---|--------|
| Omelette nature | Plain omelette | 6.90 € |
| Omelette fromage ou lardons ou champignons ou herbes ou provençale (poivron, oignon, olives) | Cheese or lardon or mushroom or fresh garden herbs or Provençal style (sweet pepper, onion, olives, thyme) omelette | 8.70 € |
| Supplément légumes (avec l'omelette) | Extra vegetables | 4.30 € |

Les poissons

| | | |
|---|---|---------|
| Brochette de Saint-Jacques et citronnelle, risotto aux herbes fraîches, purée de butternut et jus réduit (15 mn*) | Scallops on citronella skewer, risotto with aromatic herbs, butternut purée | 21.80 € |
| Blanquette de la mer au safran, légumes glacés (15 mn*) | Stewed fish in white sauce with saffron, glazed vegetables | 16.80 € |
| Truite au beurre passion et endive braisée (15 mn*) | Trout in passion fruit white butter sauce, braised chicory | 13.80 € |

Les viandes

| | | |
|--|--|---------|
| La caille en 2 cuissons, jus aux noix, purée de topinambour et choux de Bruxelles (15 mn*) | Stuffed quail breast, preserved leg, gravy with nut, Jerusalem artichoke purée and Brussels sprouts | 18.00 € |
| Contre-filet poêlé, jus réduit gentiane, potimarron et cèpes en tarte fine (15 mn*) | Pan-fried sirloin steak, gentian sauce, small pumpkin and cèpe mushroom tart | 22.70 € |
| Tripe moutardée à la façon de ma grand-mère | Home-made tripe in mustard and white wine sauce | 13.90 € |
| Jambonneau braisé à la bière auvergnate et châtaigne, purée de pomme de terre aux champignons et marrons glacés (15 mn*) | Knuckle of ham braised with Auvergne beer and chestnuts, potato purée with mushrooms and glazed chestnut | 13.80 € |
| Assiette végétarienne | Vegetarian dish | 9.80 € |
| Salade verte | Salad | 3.70 € |
| Plateau de fromages d'Auvergne | Cheeses platter | 6.80 € |
| Fromage blanc | Fromage frais | 4.50 € |

(*) les temps indiqués correspondent à l'attente minimum à prévoir si vous ne prenez rien avant
Prix nets / Net prices