

LA CARTE

LES ENTREES

Marbré de terrine de Lapin aux Noisettes, Chantilly à la Moutarde de Charroux	13.00 €
Croustillant de Chèvre frais de Nohanent au Miel des Volcans et Pain d'Epices	12.00 €
Foie Gras de Canard Maison, Sorbet pommes vertes au Birlou, Moelleux aux pommes et Compoté de Granny, Bouquet de Salade	14.00 €

LES VIANDES

Filet Mignon de Porcelet à la Fourme d'Ambert Ecrasé de Pommes de Terre	15.80 €
Magret de Canard Rôti au Miel et Myrtilles, Risotto aux pointes d'asperges	16.00 €
Grillade de Bœuf (selon arrivage) beurre Maître d'Hôtel	15.00 €
Jambonnette de Volaille en Cocotte, Lentilles Vertes à l'Auvergnate	13.00 €

LES POISSONS

Filet de Truite Cuit à l'Unilatéral et Gâteau de Polenta aux Abricots	13.50 €
Marmite de Saint-Jacques au Jus de Crustacés et Ravioles aux Cèpes	16.00 €

Toutes nos Viandes et nos Poissons sont accompagnés de Garnitures de Saison

LES FROMAGES

Assiette de fromages d'Auvergne	4.50 €
Fromage Blanc (avec coulis de fruits + 1 €)	4.00 €

LES DESSERTS

Mousse chocolat, Ile flotante, Tiramisu, Pompe aux pommes et sa glace Vanille, Mousse de mangue et coulis de fruits Crème brûlée à la praline rose, Nougat Glacé	5.40 €
--	--------

MENU ENFANT 8.10 €

Terrine ou Crudités - Poulet ou Steak Haché Garni - Dessert au choix