

MENU DU TERROIR à 19.80 €

Marbré de Terrine de Lapin aux Noisettes
Chantilly à la Moutarde de Charroux et Bouquet de Salades

Ou

Croustillant de Chèvre Frais de Nohanent au Miel des Volcans et Pain d'Epices
Bouquet de Salades

Jambonnette de Volaille Confite en Cocotte
Lentilles Vertes à l'Auvergnate

Ou

Filet de Truite Cuit à l'Unilatéral et Gâteau de Polenta aux Abricots

Assiette de Fromages du Pays ou Fromage Blanc

Ou

Desserts Maison au Choix

MENU DES GARDELLES à 26.50 €

Une Entrée - une Viande ou un Poisson - Fromage et Dessert

Entrées

Foie Gras de Canard Maison, Sorbet Pommes Vertes au Birlou
Moelleux aux Pommes et Compotée de Granny Bouquet de Salade

Ou

Fondant de Queues d'Ecrevisses et Magret Fumé au Mascarpone, Caramel de Porto

Viandes

Filet Mignon de Porcelet à la Fourme d'Ambert
Ecrasé de Pommes de Terre à l'huile de Noisettes

Ou

Magret de Canard Rôti au Miel de Myrtille
Risotto aux Pointes d'Asperges

Ou

Grillade de Bœuf (selon arrivage) Beurre Maître d'Hôtel

Poissons

Marmite de Saint-Jacques au Jus de Crustacés et Ravioles aux Cèpes

Ou

Filet de Truite à l'Unilatéral et Gâteau de Polenta aux Abricots

Assiette de Fromages du Pays ou Fromage Blanc

Dessert Maison au Choix

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



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

Demandez notre dessert du jour

MENU ENFANT 8.10 €

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