



Menu du Terroir

Salade montagnarde de lentilles vertes du Puy
et pâté de couenne

Green lentil and pork rind pâté salad

Jambon d'Auvergne

Cured Auvergne ham



Truite de Millevaches, chou et coing confits

Trout served with baked cabbage and quince

Poulet fermier d'Auvergne
au Suprême Denoix

Auvergne free-range chicken cooked in walnut liquor

Tripe moutardée **Tripe : origine France**
à la façon de ma grand-mère

Tripe in mustard and white wine sauce



Plateau de fromages ou fromage blanc

Cheese platter or fromage frais



Dessert au choix

Choice of desserts

Café gourmand (supplément 2 €)

Gourmet coffee (+ 2 €)



Menu à 24.50 €

Menu Pariou

Bœuf séché du Père Joffrois
en millefeuilles **Origine Auvergne**

Auvergne dried beef millefeuille



Effiloché de raie au basilic

Strips of skate with basil sauce



Plateau de fromages ou fromage blanc

Cheese platter or fromage frais



Dessert au choix

Choice of desserts

Café gourmand

Gourmet coffee



Menu à 32 €



Menu Puy de Dôme

Foie gras de canard au ratafia d'Auvergne

Home-made duck Foie Gras marinated in ratafia liqueur

Ragoût de cocos au lait de coco et langoustines

Pan-fried Dublin bay prawns, dried beans in coconut milk

Escargots : la douzaine en coquilles (15 mn)

Snails (12)



Poêlée de Saint-Jacques,
carbonara de tagliatelles aux cornes d'abondance

Pan-fried scallops, tagliatelle and wild craterellus mushroom carbonara

Magret de canard, figes rôties et jus au foie gras

Duck breast served with roast figs in a foie gras sauce

Contre-filet poêlé au cidre et marrons

Pan-fried sirloin steak with cider sauce and chestnuts

Contre-filet : origine France



Plateau de fromages ou fromage blanc

Cheese platter or fromage frais



Dessert au choix

Choice of desserts

Café gourmand

Gourmet coffee

Menu à 39 € : Entrée + 1 plat garni

Menu à 48 € : Entrée + 2 plats

Prix nets

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