



Menu du Terroir

Terrine de lièvre aux pruneaux
Hare and prune pâté

Jambon d'Auvergne
Cured Auvergne ham

 Truite et crème d'endive aux noix
Trout with a chicory and walnut cream sauce

Lasagne de queue, jarret de bœuf
et tomate au cantal vieux
Oxtail, shin of beef and tomato lasagna
with cantal cheese

Plateau de fromages
ou fromage blanc
Cheese platter or fromage frais

Dessert au choix
Choice of desserts



Menu à 23.50 €

Menu Pariou

Marinière de moules au pesto
Mussels and vegetable marinière in pesto

Suprême de pintade au cidre
Guinea fowl breast in cider sauce

Plateau de fromages ou fromage blanc
Cheese platter or fromage frais

Dessert au choix
Choice of desserts



Menu à 30 €

Menu Puy de Dôme

Bonbons de foie gras de canard, ananas fondant au jus de canard
Duck Foie Gras sweets, pineapple cooked in duck juice

Carpaccio de Saint-Jacques à l'ajwain d'Inde et saumon fumé
Scallop carpaccio with smoked salmon

Escargots : la douzaine en coquilles (15 mn)
Snails (12)

Parmentier de sandre et potiron
Pike-perch and pumpkin Parmentier

Filet de sanglier, tatin de coing
Wild boar filet with quince Tatin tart

Origine France Contre-filet poêlé, jus aux girolles
Pan-fried sirloin steak, gravy with chanterelle mushrooms sauce

Salade verte
Green salad

Plateau de fromages ou fromage blanc
Cheese platter or fromage frais

Dessert au choix
Choice of desserts

Menu à 36.50 € : Entrée + 1 plat garni

Menu à 44.50 € : 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**