



Menu du Terroir

Pain de saumon
et lentilles vertes du Puy
Salmon terrine and green lentils

Jambon d'Auvergne
Cured Auvergne ham



Truite  en infusion de thym
et Chardonnay de Châteaugay
Trout in an infusion of fresh thyme
and local white wine sauce

Sauté de porc "Céréales d'Auvergne"
à la moutarde de Charroux
Local pork sauté in local mustard with seeds sauce

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


Plateau de fromages
ou fromage blanc
Cheese platter or fromage frais


Dessert au choix
Choice of desserts

Café gourmand (supplément 2 €)



Menu à 23.50 €



Menu à 30 €



Menu Pariou

Duo de maki
et salade de roquette à l'huile de sésame
Crab and smoked salmon maki
with rocket salad in sesame oil



Aiguillettes de canard au wok
Wok-sautéed "Aiguillettes" of duck



Plateau de fromages ou fromage blanc
Cheese platter or fromage frais



Dessert au choix
Choice of desserts

Café gourmand

Menu Puy de Dôme

Foie gras de canard au ratafia d'Auvergne et chutney poire
Home-made duck Foie Gras marinated in ratafia liqueur and served with pear chutney

Poêlée de ris de veau et mousserons en marinère de légumes
Pan-fried veal sweetbreads and mousseron mushrooms with marinated vegetables

Ris de veau : origine Europe

Escargots : la douzaine en coquilles
Snails (12)



Filet de bar à l'anis
Pan fried fillet of bass with an aniseed cream sauce

Suprême de pintade poché au gaperon et polenta aux épices
Poached guinea fowl stuffed with local cheese

Contre-filet : origine France Contre-filet poêlé, jus au genièvre
Pan-fried sirloin steak with juniper sauce



Salade verte
Green salad



Plateau de fromages ou fromage blanc
Cheese platter or fromage frais



Dessert au choix
Choice of desserts

Café gourmand

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**