




La Carte



Les entrées

Mousseline de haddock, croquant quinoa-citron et asperges	Mousseline of haddock, crunchy quinoa-lemon and asparagus		18.80 €
Foie gras de Limagne en médaillons, chutney de rhubarbe à la vanille	Home-made local foie gras and rhubarb chutney with vanilla	Foie gras de Limagne	21.00 €
Tofu mariné au miso, fraîcheur carotte-orange et biscuit au sésame	Miso marinated tofu, orange carrot julienne and sesame cookie		13.50 €
Flan de petits pois, sablé au cantal et coulis de radis au curry	Garden pea flan, Auvergne cheese shortbread and radish coulis		12.00 €
Duo de terrines	Home-made Pâté duo		9.80 €
Jambon d'Auvergne	Cured Auvergne ham	Porc des Combrailles (Puy-de-Dôme)	12.50 €
Salade au Cantal pané et jambon d'Auvergne (15 mn*)	Breaded Cantal cheese and Auvergne cured ham salad		13.00 €
Assiette Auvergnate	Auvergne air-dried sausage and cured ham with home-made pâté		13.00 €

Les omelettes




Omelette nature	Plain omelette		7.80 €
Omelette fromage ou lardons ou champignons ou herbes	Cheese or lardon or mushroom or fresh garden herbs		9.70 €
Supplément légumes (avec l'omelette)	Extra vegetables		4.70 €

Les poissons

Filet de bar à l'unilatéral, bisque de crabe vert, pommes de terre épicées (20 mn*)	Sea bass fillet, green crab bisque and spicy potatoes		23.00 €
Filet de truite fario, houmous de pois de la planète et jus corsé à l'orange (20 mn*)	Fillet of fario trout, local pea hummus and orange flavoured sauce		17.50 €

Les viandes

Médaille de veau basse température en croûte d'herbes, poireaux vinaigrés et macaroni maison (20 mn*)	slow cooked veal medallion in a herb crust, vinegared leeks and home-made macaroni	Veau français	21.80 €
Cuisse de pintade parfumée aux mousserons, velouté de lentille corail aux noix (20 mn*)	Leg of Guinea fowl flavoured with mousseron mushrooms, coral lentil and walnut velouté	Pintade fermière d'Auvergne	17,50 €
Tripe moutardée à la façon de ma grand-mère	Home-made tripe in mustard and white wine sauce	Tripe : bœuf français	15.00 €
Risotto safrané, crème de blettes et crumble tomaté (15 mn*)	Saffron risotto, chard cream and tomato crumble		17.80 €
Salade verte	Salad		4.10 €
Plateau de fromages d'Auvergne	Cheeses platter		6.90 €
Fromage blanc	Fromage frais		4.80 €

(*) les temps indiqués correspondent à l'attente minimum à prévoir si vous ne prenez rien avant

Prix nets / Net prices