




La Carte



Les entrées

Tataki de saumon au sésame et grenade, salade de légumes sauté et pousses d'épinards Salmon tataki with sesame and pomegranate, sauté vegetables and spinach	Saumon AB d'Ecosse	16.50 €
Foie gras au rhum et épices, pain banane-cranberry, chutney ananas Rhum and spice foie gras with banana cranberry bread and ananas chutney	Foie gras de Limagne	18.50 €
Fondant à la châtaigne, crémeux de potimarron et cornes d'abondance en gelée Chestnuts fondant, small pumpkin cream and craterellus mushroom jelly		13.70 €
Mille-feuille de boudin tiède aux pommes, croûte de moutarde Tepid blood sausage millefeuille with apple, mustard crust		12.80 €
Duo de terrines Home-made Pâté duo		9.00 €
Jambon d'Auvergne Cured Auvergne ham	Porc des Combrailles (Puy-de-Dôme)	11.20 €
Salade au Cantal pané et jambon d'Auvergne (15 mn*) Breaded Cantal cheese and Auvergne cured ham salad		10.80 €
Assiette Auvergnate Auvergne air-dried sausage and cured ham with home-made Pâté		12.40 €


Les omelettes

Omelette nature Plain omelette	Oeufs AB d'Auvergne	7.30 €
Omelette fromage ou lardons ou champignons ou herbes ou provençale (poivron, oignon, olives) Cheese or lardon or mushroom or fresh garden herbs or Provençal style (sweet pepper, onion, olives, thyme) omelette		9.00 €
Supplément légumes (avec l'omelette) Extra vegetables		4.50 €

Les poissons

Filet de bar au fenouil et agrumes, petit épeautre bio d'Auvergne comme un risotto crémeux (15 mn*) Bass filet with fennel and citrus fruit and local organic einkorn wheat risotto		15.80 €
Omble de fontaine, lentilles verte du Puy, crème et tuile de jambon d'Auvergne (15 mn*) Brown trout, green lentil, cured ham in cream and as tile		14.90 €

Les viandes

Magret de canard au miel et vinaigre balsamique, navet glacé et polenta pistachée (20 mn*) Duck breast file with honey and balsamic vinegar, iced turnip and pistachio polenta	Canard de Limagne	15.90 €
Médaille de veau, sauce aux girolles, vitelotte, butternut et chips de légumes* (20 mn*) Calf medallion, mushroom sauce, vitelottes potato's, butternut and vegetables chips	Veau français	17.00 €
Joue de bœuf à la bière locale, pâtes maison, émincé d'endives à la fourme d'Ambert (20 mn*) Ox cheek cooked in local beer, homemade pasta, sliced endives in local sweet blue cheese	Boeuf français	14,80 €
Tripe moutardée à la façon de ma grand-mère Home-made tripe in mustard and white wine sauce	Tripe : bœuf français	14.10 €
Pois chiche bio d'Auvergne et légumes de saison en potée Local organic chickpeas and season vegetables in steaw		15.00 €
Salade verte Salad		3.90 €
Plateau de fromages d'Auvergne Cheeses platter		6.80 €
Fromage blanc Fromage frais		4.60 €

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

Prix nets / Net prices