

Menu du Terroir

Pressé de langue de veau persillé,
chips de betterave rouge et salades mélangées

Veal tongue terrine with parsley, red beetroot chips and mixed salads

Jambon d'Auvergne **Veau Auvergne Rhône Alpes**
Cured Auvergne ham

 **Porc des Combrailles
(Puy-de-Dôme)**

Filet de truite, risotto d'épeautre et tatin épinards-blettes,
jus au gingembre

Fillet of trout, spelt risotto, spinach and chard tatin, ginger sauce

Pot au feu de paleron aux légumes d'automne, sauce gribiche

Pot au feu of chuck beef with autumn vegetables and gribiche sauce

Tripe moutardée à la façon de ma grand-mère
Home-made tripe cooked in mustard and white wine sauce

 **Tripe : bœuf Auvergne Rhône Alpes**

Plateau de fromages ou fromage blanc
Cheese platter or fromage frais

ou

Les desserts du jour
Choice of desserts

ou

Café gourmand (supplément 3,20 €)
Gourmet coffee (+3,20 €)

Menu à **29,50 €** : entrée, plat, fromage ou dessert

Menu à **34,50 €** : entrée, plat, fromage et dessert

mes
Sélections
du Terroir



Menu Pariou

Crème de courge rouge et patate douce,
graines de courge et croûtons

Cream of red squash and sweet potato soup,
pumpkin seeds and croutons



Gargouillou de légumes au fil des saisons

Seasonal vegetables terrine



Plateau de fromages ou fromage blanc
Cheese platter or fromage frais

ou

Semifredo litchi-vanille, coulis exotique,
croquant pécan et meringue passion

ou

Café gourmand

Menu à **31 €** : entrée, plat, fromage ou dessert

Menu à **36 €** : entrée, plat, fromage et dessert



Menu Puy de Dôme

Ceviche de dorade grise, caviar d'aubergine aux noisettes,
gresini au pavot et sésame

Grey sea bream ceviche, aubergine caviar with hazelnut, poppy and sesame gresini

Terrine de lentilles vertes du Puy au foie gras et jambon
d'Auvergne

Green lentil terrine with foie gras and cured Auvergne ham



Foie gras de Limagne

Crêpinette de saumon à la moelle, laurier et poitrine fumée,
purée de patate douce

Salmon crepinette with marrow, bay leaf and smoked bacon, sweet potato purée

Canon d'agneau rôti, purée d'ail,
clafoutis de cardon au parmesan et romarin

Roast boned saddle of lamb, garlic purée,
cardoon clafoutis with parmesan and rosemary



Agneau Auvergne Rhône Alpes

Plateau de fromages ou fromage blanc
Cheese platter or fromage frais

ou

Ganache chocolat blanc caramélisé, gelée de pomme,
sablé au quatre épices et glace vanille

ou

Café gourmand

Menu à **47 €** : entrée, plat, fromage ou dessert

Menu à **52 €** : entrée, plat, fromage et dessert

en dehors des dimanche et fériés à midi, nous proposons aussi le *Menu du jour* à 22 € et une formule entrée + plat ou plat + dessert à 18 €



Le Relais des Puys pour vos dîners en tête à tête, vos repas d'affaires, vos soirées étapes, vos baptêmes, communions, anniversaires.

Prix nets hors boisson / Net prices, drinks excluded

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

Le Relais des Puys, sept générations d'innovation. Tél. +33 (0) 473 62 10 51. www.relaisdespuys.com



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS