

Menu du Terroir

Mille-feuille de boudin tiède aux pommes,
croûte de moutarde

Tepid blood sausage millefeuille with apple, mustard crust

Jambon d'Auvergne

Cured Auvergne ham **Porc des Combrailles
(Puy-de-Dôme)**



Omble de fontaine, lentilles verte du Puy,
crème et tuile de jambon d'Auvergne

Brown trout, green lentil, cured ham in cream and as tile

Joue de bœuf à la bière locale, **Bœuf français**
pâtes maison, émincé d'endives à la fourme d'Ambert

Ox cheek cooked in local beer, homemade pasta,
sliced endives in local sweet blue cheese

Tripe moutardée à la façon de ma grand-mère

Home-made tripe cooked in mustard and white wine sauce



Tripe : bœuf français

Plateau de fromages ou fromage blanc

Cheese platter or fromage frais

ou

Les desserts du jour

Choice of desserts

ou

Café gourmand (supplément 3 €)

Gourmet coffee (+ 3 €)

Menu à **27 €** : entrée, plat, fromage ou dessert

Menu à **31,50 €** : entrée, plat, fromage et dessert

mes
Sélections
du Terroir



Menu Pariou

Fondant à la châtaigne,
crèmeux de potimarron
et cornes d'abondance en gelée

Chestnuts fondant, small pumpkin cream
and craterellus mushroom jelly



Pois chiche bio d'Auvergne
et légumes de saison en potée

Local organic chickpeas
and season vegetables in steaw



Poire pochée, caramel orange-coriandre et
nougatine

ou

Café gourmand

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

Menu à **33,50 €** : entrée, plat, fromage et dessert

Menu Puy de Dôme

Tataki de saumon au sésame et grenade, **Saumon bio
d'Ecosse**
salade de légumes sauté et pousses d'épinards

Salmon tataki with sesame and pomegranate, sauté vegetables and spinach

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



Filet de bar au fenouil et agrumes,
petit épeautre bio d'Auvergne comme un risotto crémeux

Bass filet with fennel and citrus fruit and local organic einkorn wheat risotto

Magret de canard au miel et vinaigre balsamique,
navet glacé et polenta pistachée **Canard de Limagne**

Duck breast file with honey and balsamic vinegar, iced turnip and pistachio polenta

Médailon de veau, sauce aux girolles,
vitelotte, buternut et chips de légumes **Veau français**

Calf medallion, mushroom sauce, vitelottes potato's, butternut and vegetables chips



Plateau de fromages ou fromage blanc

Cheese platter or fromage frais

ou

Moelleux noisette et mousse pralinée, sauce chocolat

ou

Café gourmand

Menu à **43 €** : entrée, plat, fromage ou dessert

Menu à **47,50 €** : entrée, plat, fromage et dessert

en dehors des dimanche et fériés à midi, nous proposons aussi le *Menu du jour* à 20,30 € et une formule entrée + plat ou plat + dessert à 16,50 €

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

