

Ouverture

L'entrée / Starter

	Petite Small	Grande Large
Salade d'hiver carmine, clémentine, grenade,.....	7 €	12 €
Salade, endive, clementine, grenade, lemon french dressing		
Tatin de navets chèvre et miel.....	7 €	
Turnip and goat cheese Tatin style		
Velouté de patates douces au lait de coco et son crumble.....	7 €	
Sweet potatoes with coconut milk and crumble		
Tourte aux pommes de terre, cèpes et lard.....	9 €	
Potatoes pie, mushrooms and bacon		
Escargots en persillade (une douzaine).....	11 €	
Snails with chopped parsley and garlic		
Œufs brouillés aux cèpes, jambon de pays et Cantal.....	10 €	
Scrambled eggs with mushrooms, ham and cheese		
Saumon gravlax.....	12 €	
Gravlax salmon		
Terrine de foie gras maison.....	15 €	
Homemade foie gras terrine		

Premier acte

Le poisson / Fish

Pavé de saumon façon carbonara.....	15 €
Salmon with pasta, bacon and cream	
St Jacques poêlées, crème de potiron et chorizo.....	26 €
Stir-fried scallops, pumpkin and chorizo cream	

Deuxième acte

La viande / Meat

Tartare de bœuf au couteau minute, frites maison.....	16 €
Chopped raw beef with homemade chips	
Bavette, échalotes confites au porto.....	17 €
Piece of beef, shallot and porto sauce	
Burger de bœuf aux morilles.....	20 €
Beef burger with morels sauce	
Chou farci.....	15 €
Stuffed cabbage	
Souris d'agneau au romarin.....	16 €
Lamb shank with rosemary	
Ris de veau poêlé, sauce aux cèpes.....	26 €
Sweetbread with mushroom sauce	
Tagliatelles aux champignons.....	14 €
Tagliatelles and mushrooms	

Final

Le dessert / Dessert

Assiette de fromages d'Auvergne Fromagerie Nivese	7 €
Plate of Auvergne cheeses	
Café gourmand (thé, décaféiné)	7 €
Coffee (or tea,decaffeinated, infusin) with a selection of mini desserts	
Tarte aux pralines roses	6 €
Pink praline pie	
Pompe aux pommes	6 €
Apple pie	
Gâteau Raffaëlo (chocolat blanc et noix de coco)	6 €
Raffaëlo cake (white chocolate and coconuts)	
Moelleux au chocolat, caramel beurre salé	6 €
Moist chocolate cake, salted butter caramel sauce	
Sablé citron, éclats de meringue	7 €
Lemon tart, shards of meringue	
Profiteroles glace vanille, sauce chocolat	7 €
Chou-pastry filled with vanilla ice cream, garnished with chocolate sauce	
Mont du Velay (glace verveine, verveine du Velay, sauce chocolat)	8 €
Mont du Velay (vervain ice cream, vervain liqueur, chocolate sauce)	
Coupe glacée 3 boules	6 €
3 scoops of ice-cream	

Si votre temps est limité, veuillez le préciser à votre arrivée, merci
If you are pushed for time. Please let us know on arrival, thank you

Menu 23 €

Tatin de navets et chèvre au miel
ou

**Velouté de patates douces au lait
de coco et son crumble**
ou

Salade d' hiver
carmin, clémentine, grenade, oignon...
Vinaigrette au citron

Bavette,
échalotes confites au porto
ou

Pavé de saumon
façon carbonara
ou

Chou farci

Gâteau Raffaëlo
(Chocolat blanc et noix de coco)

ou
Tarte aux pralines roses
ou

Pompe aux pommes

Menu enfant Children's menu

Jusqu'à 12 ans
under twelve's

10€

Accras de poisson, tagliatelles
Fish accras, tagliatelles
ou

Steak haché, frites maison
Chopped steak served, homemade chips

Glace
Ice cream

ou
**Moelleux au chocolat,
caramel beurre salé**
Moist chocolate cake,
salted butter caramel sauce

1 sirop
(fraise, grenadine, citron,
menthe, pêche)

Prix nets service compris / Net price. Service charge included