

## Ouverture

### L'entrée / Starter

	Petite Small	Grande Large
<b>Salade Périgourdine (foie gras, magret fumé, gésiers.....)</b> .....	<b>10 €</b>	<b>16 €</b>
Périgourdine salad (foie gras, smoked duck breast, gizzards)		
<b>Velouté de butternut, chantilly au safran.....</b>		<b>7 €</b>
Butternut velouté with safran whipped cream		
<b>Croustillant de St Nectaire au chou campagnard.....</b>		<b>7 €</b>
Baked Saint Nectaire cheese in a pastry sheet served with cabbage and bacon		
<b>Verrine de saumon fumé du "Sichon" et légumes croquants.....</b>		<b>7 €</b>
Smoked salmon verrine with crunchy vegetables		
<b>Cassolette d'escargots à la crème d'ail.....</b>		<b>11 €</b>
Snails with garlic cream		
<b>Sardines millésimées 2015 La Perle des Dieux .....</b>		<b>10 €</b>
Aged sardines "La Perle des Dieux 2015"		
<b>Carpaccio de Saint-Jacques, jus à la mangue.....</b>		<b>15 €</b>
Scallops carpaccio with mango dressing		
<b>Ballotine de foie gras maison et son chutney (Domaine de Limagne).....</b>		<b>15 €</b>
Homemade foie gras with its chutney		

## Premier acte

### Le poisson / Fish

<b>Filet de truite de mer aux amandes, jus au citron.....</b>		<b>15 €</b>
Trout fillet with almonds and lemon juice		
<b>Noix de Saint-Jacques rôties au sésame.....</b>		<b>26 €</b>
Roasted scallops with sesame		

## Deuxième acte

### La viande / Meat

<b>Tartare de bœuf au couteau minute, frites maison.....</b>		<b>16 €</b>
Chopped raw beef with homemade french fries		
<b>Bœuf wellington (bœuf en croûte, duxelle de champignons et jambon).....</b>		<b>17 €</b>
Beef wellington (crusted beef fillet, mushrooms and ham)		
<b>Entrecôte croisée Salers, sauce au bleu d'Auvergne.....</b>		<b>19 €</b>
Rib steak, Auvergne blue cheese sauce		
<b>Fricassée de poulet aux écrevisses à la crème de Noilly.....</b>		<b>16 €</b>
Chicken fricassee with cream made of crayfish and Noilly-Prat		
<b>Tournedos de canard (Domaine de Limagne), sauce mère.....</b>		<b>16 €</b>
Duck tournedos (thick slice) with madère sauce		
<b>Ris de veau braisé au vin jaune.....</b>		<b>26 €</b>
Pan-fried shortbread with yellow wine		
<b>Burger Parisien (steack haché, camembert, tomate.....)</b> .....		<b>17 €</b>
Parisien Burger (ground beefsteak, camembert cheese, tomatoes...)		
<b>Risotto aux champignons et mascarpone.....</b>		<b>15 €</b>
Mushrooms and mascarpone cheese Risotto		

# Final

## Le dessert / Dessert

<b>Assiette de fromages d'Auvergne Fromagerie Nivese</b> .....	7 €
Cheese plate from Auvergne	
<b>Café gourmand (thé, décaféiné)</b> .....	7 €
Coffee ( or tea, decaffeinated, infusin) with a selection of mini desserts	
<b>Verrine aux marrons et au chocolat, éclats de meringue</b> .....	6 €
Chestnuts and chocolate verrine with crushed meringue	
<b>Gratin de poires aux amandes</b> .....	6 €
Pears gratin with almonds	
<b>Ananas poché aux épices, tuile aux amandes et glace vanille</b> .....	6 €
Poached spicy pineapple, almonds biscuit and vanilla ice cream	
<b>Tarte au citron, façon crumble</b> .....	7 €
Lemon tart	
<b>Baba au rhum, chantilly à la vanille (à commander en début de repas)</b> .....	7 €
Rum baba, vanilla whipped cream	
<b>Crème brûlée au chocolat</b> .....	7 €
Chocolate crème brûlée	
<b>Mont du Velay (glace verveine, verveine du Velay, sauce chocolat)</b> .....	8 €
Mont du Velay (vervain ice cream, vervain liqueur, chocolate sauce)	
<b>Coupe glacée 3 boules</b> .....	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 €

**Verrine de saumon fumé  
et légumes croquants**  
ou  
**Croustillant de St Nectaire au  
chou campagnard**  
ou  
**Velouté de butternut,  
chantilly au safran**  
~~~~~  
**Boeuf wellington,**  
ou  
**Filet de truite de mer  
aux amandes**  
ou  
**Fricassée de poulet aux  
écrevisses à la crème de Noilly**  
~~~~~  
**Verrine aux marrons et  
au chocolat**  
ou  
**Gratin de poires aux amandes**  
ou  
**Ananas poché aux épices,**

### Menu enfant Children's menu

Jusqu'à 12 ans  
under twelve's

10€

**Poisson du marché**  
Fish of the day  
ou  
**Burger p'tit rat**  
(steack haché et cheddar,  
sauce barbecue)  
(Ground beefsteak, cheddar cheese)  
~~~~~  
**Glace**  
Ice cream  
ou  
**Brownies au chocolat**  
Chocolate brownies  
~~~~~  
**1 sirop**  
(fraise, grenadine, citron,

*Prix nets service compris / Net price. Service charge included*