

Ouverture

L'entrée / Starter

| | Petite Small | Grande Large |
|--|-----------------|-----------------|
| Salade de cresson (avocat, champignons de Paris...) | 7 € | 12 € |
| Salad of watercress (avocado, mushrooms...) | | |
| Terrine de chèvre frais et betterave, coulis de betterave | 7 € | |
| Fresh goat cheese and beet terrine with a beet coulis | | |
| Velouté de potimarron, éclats de châtaignes et oeuf poché | 7 € | |
| Pumpkin soup, chestnuts and poached egg | | |
| 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 girolles, jambon de pays et Cantal | 10 € | |
| Scrambled eggs with girolles (mushrooms), ham and cheese | | |
| Saumon gravlax | 12 € | |
| Gravlax salmon | | |
| Terrine de foie gras maison, compotée au coing | 15 € | |
| Homemade foie gras terrine, quince marmelade | | |

Premier acte

Le poisson / Fish

| | |
|--|-------------|
| Poisson du marché, beurre blanc citronné | 15 € |
| Fish filet in white butter sauce | |
| 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 | |
| Pavé de bœuf race Salers, sauce au bleu | 17 € |
| Beef steak with a blue cheese sauce | |
| Burger de bœuf aux morilles | 20 € |
| Beef burger with morels sauce | |
| Sauté de canard aux quatre épices | 15 € |
| Stir-fried duck with spices | |
| 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 au chocolat et praliné | 6 € |
| Chocolate tart and hazelnuts | |
| Vacherin à la crème de marrons et poire pochée | 6 € |
| Vacherin with chestnuts cream and poached pear | |
| Crème renversée aux pommes | 6 € |
| Apple custard | |
| 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 €

Velouté de potimarron, éclats de châtaignes et oeuf poché

ou

Salade de cresson, avocat, champignons de Paris
Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

ou

Terrine de chèvre frais et betterave,
coulis de betterave

~~~~

**Pavé de boeuf, sauce au bleu**  
ou

**Sauté de canard aux quatre épices**  
ou

**Poisson du marché, beurre blanc citronné**

~~~~

Tarte au chocolat et praliné
ou

Crème renversée aux pommes
ou

Vacherin à la crème de marrons et poire pochée

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