

Ouverture

L'entrée / Starter

	Petite Small	Grande Large
Ravioles de gambas marinées, sauce salsa	12 €	20 €
Marinated prawn ravioli, salsa sauce		
Chiffonnade de jambon d'Auvergne Maison Laborie	9 €	16 €
Thinly sliced local ham		
Minestrone de légumes de saison , chantilly au bleu d'Auvergne		7 €
Diced seasonal veggies with blue cheese whipped cream and walnut crumble		
Millefeuille de blettes à la Ricotta parfumée à la sauge, poitrine fumée		7 €
Layered pastry with chards and Ricotta cheese flavored with sage and bacon		
Saucisson brioché		7 €
Dried sausage in a brioche with Maderesauce		
Croustille d'escargots, citron confit et petits légumes		11 €
Snails in a crispy crust, with a lemon confit and vegetables		
Pieds de cochon farcis en croûte de St Nectaire		10 €
Stuffed pigs' feet in a Saint-Nectaire cheese crust		
Terrine de foie gras maison		16 €
Homemade foie gras		

Premier acte

Le poisson / Fish

Noix de St Jacques poêlée , sauce au Satay (curry, noix de coco...)	26 €
Roasted scallops with Satay sauce (curry and coconuts)	
Pavé de truite ou de saumon selon arrivage, fenouils caramélisés à l'orange	16 €
Thick salmon or trout filet with caramelised fennel and orange	

Deuxième acte

La viande / Meat

Tartare de bœuf au couteau minute, frites maison	17 €
Chopped raw beef with homemade French fries	
Onglet de bœuf poêlé, frites maison	17 €
Butcher's steak with homemade French fries	
Médaille de pintade farci aux marrons	16 €
Guinea fowl "ballotine" stuffed with chestnuts	
Côte de veau, crème au Calvados	17 €
Vealrib with Calvados cream sauce	
Aiguillettes de canard rissolées aux poires et au miel	18 €
Fried duck tenderloins with pears and honey	
Burger Périgourdin (steak, foie gras, magret fumé, ...)	22 €
Perigord-style burger (beef steak, foie gras, smoked duck breast...)	
Ris de veau aux morilles	26 €
Veal sweetbreads with morel mushrooms	
Lasagnes aux légumes	16 €
Vegetable lasagna	

Final

Le dessert / Dessert

Assiette de fromages d'Auvergne Fromagerie Nivese	7 €
Cheese plate from Auvergne	
Café gourmand (thé, décaféiné)	7 €
Coffee (or tea, decaffeinated, infusin) with a selection of mini desserts	
Flan à la châtaigne	6 €
Chestnut flan	
Crêpe façon Suzette	6 €
Crepe Suzette (thin pancake flavoured with orange and Grand Marnier)	
Crémeux au chocolat et sorbet mandarine, crumble	6 €
Creamy chocolate ganache with tangerine sorbet and crumble	
Baba au rhum, chantilly à la vanille (à commander en début de repas)	7 €
Rum baba, vanilla whipped cream	
Tartelette à l'ananas, crémeux passion	7 €
Pineapple tart with passion fruit cream	
Coupe piste verte (glace pistache, vanille, sauce chocolat, chantilly)	7 €
Green trail ice-cream cup (pistachio and vanilla ice-cream, chocolate sauce, whipped cream)	
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 24 €

**Minestrone de légumes de saison,
chantilly au Bleu d'Auvergne, crumble
aux noix**

ou

**Saucisson brioché,
jus au Madère**

ou

**Millefeuille de blettes à la ricotta
parfumé à la sauge, poitrine fumé**

~~~~

**Médailon de pintade farci  
aux marrons**

ou

**Pavé de saumon ou de truite  
(selon l'arrivage)**

**fenouils caramélisés à l'orange**

ou

**Côte de veau, crème de Calvados**

~~~~

Flan à la châtaigne

ou

Crêpe façon Suzette

ou

**Crémeux au chocalat, sorbet
mandarine , crumble**

Menu enfant

Children's menu

Jusqu'à 12 ans

under 12 years old

10€

Steak haché, frites maison

Chopped beef steak with French fries

ou

Lasagnes aux légumes

Vegetable lasagna

~~~~

**Glace**

Ice-cream

ou

**Suggestion du moment**

Dessert of the moment

~~~~

1 sirop

(fraise, grenadine, citron,
menthe, pêche)

Prix nets service compris / Net price. Service charge included
La Liste des allergènes est disponible sur simple demande