

À la carte

ENTRÉE

Terrine du moment

Accompagnée de sa salade

7€

Tartelette au Bleu d'Auvergne et poire

Bleu d'Auvergne fondant, poire délicatement sucrée, sur une pâte croustillante.

9€

Cromesquis de pommes de terre Cantal et échalotes

Servi avec une salade et une vinaigrette aux noix

7,50€

PLAT

Paleron de veau confit basse température

Accompagné d'une sauce crémeuse aux morilles

25€

Tartare de bœuf cantalou

Coupé au couteau et composé d'huile noisette, éclats de noisettes, dés de cantal, persil, échalotte et moutarde

18€

Gratin de ravioles aux champignons gratiné au cantal

Accompagné de salade verte

18€

Poisson du moment

Selon arrivage, sauce citronné, huile de basilic, tuile de riz soufflé

20,50€

Accompagnement au choix :

Purée de potiron à huile de noisettes, frites, légumes du moment, salade

SUGGESTION

Assiette de fromages

Assortiment de 3 fromages locaux

8€

Trou Cantalou

Glace aux pommes et Birlou

7€

Trou Normand

Glace aux pommes et Calvados

7,50€

DESSERT

Brownie aux deux chocolat

Accompagné d'une glace vanille, éclats de chocolat noir et crème anglaise

8€

Autour d'un fruit

Déclinaison de texture d'un seul fruit de saison

9€

Tiramisu châtaigne

Biscuit cuillère imbibé au café et au sirop de châtaigne, crème de marron

7€

À la carte

STARTERS

- Chef's Terrine of the Day** €7
Served with a green salad
- Bleu d'Auvergne and Pear Tartlet** €9
Melted Bleu d'Auvergne and delicately sweet pear on crisp pastry.
- Potato, Cantal and Shallot Croquettes** €7.50
Served with salad and walnut vinaigrette

MAIN COURSES

- Slow-Cooked Confit Veal Chuck** €25
Served with a creamy morel mushroom sauce
- Cantal-Style Hand-Cut Beef Tartare** €18
Prepared with hazelnut oil, toasted hazelnuts, diced Cantal cheese, parsley, shallot and mustard
- Mushroom Ravioles Gratin with Cantal** €18
Served with a green salad
- Catch of the Day** €20.50
Subject to availability, with lemon sauce, basil oil and a puffed-rice crisp

Choice of side:

Mashed pumpkin with hazelnut oil, French fries, seasonal vegetables or salad

CHEF'S SUGGESTIONS

- Local Cheese Plate** €8
Selection of three local cheeses
- Trou Cantalou** €7
Apple sorbet with Birlou liqueur
- Trou Normand** €7.50
Apple sorbet with Calvados

DESSERTS

- Double-Chocolate Brownie** €8
Served with vanilla ice cream, dark chocolate pieces and crème anglaise
- Seasonal Fruit Composition** €9
A selection of textures showcasing one seasonal fruit
- Chestnut Tiramisu** €7
Ladyfingers soaked in coffee and chestnut syrup, with chestnut cream