

LES ENTRÉES	Asperge grillée, fromage frais, ail des ours	16
	Petit pois, œuf parfait, légumes marinés crus et cuits	16
	Pâté croûte signature, condiment acidulé	18
	Viande confite des fermes d'Auvergne , légumes rôtis	28
	Poisson grillé, vierge croquante	27
LES PLATS	Volaille fermière Miéral, champignons braisés, jus corsé <i>pour deux personnes</i>	36 <i>par personne</i>
	Bœuf affiné de Haute-Loire , sauce au vin rouge et mélitte	32
	Chou-fleur, condiment aux herbes, amande torréfiée	22

- Tous les plats sont accompagnés de purée de pomme de terre -

LES FROMAGES	Galette de la bergerie des Mollières	9
	Sélection de fromages	12
LES DESSERTS	Fruits rouges, aspérule, biscuit aux épices	12
	Chocolat Bonnat, noisette, feuille de cassis	12
	Praliné d'amande, rhubarbe, abricot	12
	Café Gourmand: déclinaison sucrée	14

N'hésitez pas à nous prévenir en cas d'allergie.
Tous nos prix sont en € TTC, service compris

MENU DE SAISON

Asperge grillée, fromage frais, ail des ours
Ⓢ
Viande confite des fermes d'Auvergne, légumes rôtis
Ⓢ
Café Gourmand: déclinaison sucrée
45

MENU DÉJEUNER

Uniquement les midis de semaine et hors jours fériés

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert

26

Entrée + Plat + Dessert

32