

Les Entrées

*Jarret de porc et Foie gras comme une « Lucullus »,
confiture de poivrons et framboises* 17,00 €



*Emincé de bœuf fumé et huitres pochées,
brunoise de fruits exotiques aux algues* 18,00 €



Sablé au Cantal, truite fumée maison sur chantilly wasabi 14,00 €

Les Plats

*Carré d'agneau fermier rôti au thym, Curry de lentilles
de la Planèze, estragon et yaourt* 28,00 €



*La pêche étant souvent une histoire de chance et
par souci de fraîcheur, demandez à notre maître d'hôtel
l'arrivage du jour !* 26,00 €



*Paillasse de volaille d'Alice farcie à la Truffe d'été
et ses asperges vertes* 24,00 €

Les Salades

*La Cantalienne,
Salade, bleu d'Auvergne, jambon cru et noix* 18,00 €



*La Jordanne,
Salade, truite fumée maison, mignon de porc séché et melon* 18,50 €



*La Gourmande,
Salade, magret fumé, toast de foie gras et Cantal* 19,90 €

Prix Nets Hors Boisson

Les Classiques Régionaux

*Pounti poêlé, spécialité régionale sous forme de cake de légumes,
de viande de porc et de pruneaux, légèrement poêlé* 9,00 €



Jambon cru et sa truffade 16,00 €



Pièce de bœuf race à viande sauce au bleu et truffade 24,00 €



Pièce de bœuf Salers sauce au bleu et truffade 28,00 €

Plateau de Fromages 7,00 €

Les incontournables de notre région et bien plus encore...

Le Coin Végétal

*Pounti végétarien poêlé, spécialité régionale sous forme
de cake de légumes avec des pruneaux, légèrement poêlé* 9,00 €



Risotto champignons, pesto de roquette et jeunes pousses 22,00 €



Curry de lentilles yaourt et estragon 22,00 €

Prix Nets Hors Boisson

Les Desserts

La Racine

*Baba à l'infusion de Gentiane,
Confit de myrtilles et chantilly du Pays vert épicée* 8,50 €



La Denise

*La « Denise du Gaec des Roches », brunoise de fraises rôties,
menthe et poivre mignonette* 8,50 €



La Couleur

Financier et sa crème de citron vert et basilic, fruits rouges 8,50 €

Les Coupes Glacées

<i>Puy Mary : sorbet myrtille, cassis, framboise, chantilly</i>	<i>9,50 €</i>
<i>After eight : glace menthe chocolat, Get 27, chantilly</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Créole : glace vanille, noix de coco, ananas, rhum blanc, chantilly</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Douceur : glace crème brûlée, caramel, café, chantilly</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Exotique : mangue, passion, citron, chantilly</i>	<i>9,50 €</i>