

## *Menu Terroir à 27 €*

### *Le Cantal*

*Frite de Cantal aux Noisettes, Panais Caramélisés*

*Ou*

### *Les Cèpes*

*Cappuccino de Cèpes, Crème au Lard et Pétales de Jambon*

*Ou*

### *Le Pounti*

*Spécialité Régionale sous forme de Cake de Légumes,  
De Viande de Porc, de Pruneaux, Légèrement Poêlée*

*Disponible en version végétarienne !*

*Ou*

### *La Betterave*

*Bavarois de Betterave au Cassis, Mousse d'Avocat*



### *La Volaille*

*Filet de Pintade en Feuille Frisée, Sauce Suprême*

*Ou*

### *Le Boeuf Truffade « au moment »*

*Pommes de Terre Sautées au Lard Mélangées à la Tome de Cantal  
Et sa Pièce de Boeuf au Bleu D'Auvergne*

*Pièce de Viande de Race Salers : supplément 2 euros*

*Ou*

### *La Truite*

*Truite Fario ou Arc en Ciel, Désarêtée, Roulée Nori, Cantal et Pulpe de Courges  
(Truite du Ganel, variété selon disponibilité)*



### *Chariot de Fromages d'Auvergne*



*Sablé Noisettes, Crème au Cantal Jeune,  
Compotée de Figues*

*Ou*

*Nougat Glacé au Miel de Châtaigne*

*Ou*

*Assiette Gourmande : assortiment de mignardises*

*Ou*

*Williams Pochée Vanille, Cœur Mousse Caramel*

*Ou*

*Dôme Chocolat Blanc et Croustillant Praliné*

*Ou*

*Coupe de Glace*

*Prix Net Hors Boisson*

*Nos viandes bovines sont garanties d'origine française (sauf indication contraire)  
L'ensemble de ces plats est confectionné par nos soins dans nos locaux, s'il venait à manquer l'un d'entre eux,  
nous vous remercions de ne pas nous en tenir rigueur.*