

# *Menu à 29 €*

La Burrata

*Carpaccio de tomates multicolores, pesto et fromage frais*

Ou

Le Sandre

*Filet de sandre en rilette, chorizo, courgette et palet beurre salé*

Ou

Le Cantal

*Finger d'entre deux, compotée de pruneaux et jambon d'Auvergne*

Ou

Le Régional

*Pounti et assortiment de charcuteries locales*



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 Salers : supplément de 2 €*

Ou

La Truite

*Tournedos de truite du Cantal, mousseline aux écrevisses et lard fumé  
(Truite du Ganel, variété selon arrivage)*

Ou

La Potée Auvergnate Version Eté

*Noix de joue de cochon au citron confit, poitrine grillée et trio de légumes*



Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs



Pavlova framboise (ou myrtille selon la qualité du produit), cœur yuzu

Ou

Magnum tout chocolat, mousse au lait et coque blanche amande

Macaron ganache AOP Cantal Jeune, confit de myrtille

Ou

Assiette Gourmande : assortiment de mignardises selon la saison et l'inspiration

Ou

Soupe glacée pastèque, melon, infusion verveine

Ou

Nougat glacé au caramel de Birlou

Ou

Coupe glacée (parfum au choix)

*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.*