

# MENU DEGUSTATION GOURMAND

**A partir de 53.90 € S.T.C.**

(Formule une entrée\* + un plat\*\* + fromage et dessert)

*Pour avoir un aperçu plus large de notre cuisine en portions « dégustation » :*  
**FORMULE UNE ENTREE + POISSON et VIANDE + FROMAGE + DESSERT : 63.90 €**  
**FORMULE COMPLETE 4 PLATS + FROMAGE ET UN DESSERT : 73.90 €**

**Servi avec mise en bouche, pré-dessert et mignardises**



*Foie gras de canard entier mi cuit, chutney de melon\**

\*\*\*

*Terrine de crustacés et d'avocat, légumes confits au basilic\**

\*\*\*

*Saumurade de lotte et citron*

*Petits légumes de saison et julienne de laurier\*\**

\*\*\*

*Rouelles de veau farcies aux noisettes, cromesquis d'estragon,*

*Risotto de pommes de terre\*\**

\*\*\*

*Le plateau des fromages d'Auvergne*

\*\*\*

*Vacherin glacé minute aux fruits, sorbet cassis et crème violette*

*Ou*

*Plissé chocolat amarena, sorbet cerise*

*Ou*

*Abricots cuits et crus, glace pain d'épice et crumble au fenouil*

\*\*\*

**Tous nos mets sont réalisés maison à partir de produits frais.**

**Viandes d'origine française.**

**Les menus ne peuvent donner lieu à changement avec la carte.**

**MENU DECOUVERTE DU TERROIR**  
**41.90 € S.T.C.**

**Servi avec mise en bouche, prédessert et mignardises**



*Œuf meurette et lentilles vertes, mouillette au lard fumé*

*Ou*

*Quenelles de chèvre frais à la rhubarbe et meringue ciboulette*

\*\*\*

*Filet de sébaste sauce vierge*

*Ratatouille croquante aux amandes*

*Ou*

*Ballotine de poulet fermier d'Auvergne, sauce carotte-moutarde de Charroux*

*Compression de blettes et tomates*

\*\*\*

*Le plateau des fromages d'Auvergne*

\*\*\*

*Célestine de fraises de Chateldon à la pastille de Vichy*

*Ou*

*Citron calamensi caché sous les brindilles, sorbet aux herbes*

\*\*\*



**Ce menu peut être servi sans mise en bouche, fromage,  
prédessert, ni mignardises à 33 €**

**MENU ENFANT – 10 ANS : 16.90 €**

*Mise en bouche, viande ou poisson garni + glace*

**MENU DU MARCHÉ : 28.90 €**

***Déjeuner du mardi au vendredi (sauf fériés)***

***Entrée + plat + dessert du jour***

## A LA CARTE : ENTREES

*Raviolis de langoustines au fumet de crustacés....26.90 €*

*Terrine de crustacés et d'avocat, légumes confits au basilic ...24.90 €*

*Quenelles de chèvre frais à la rhubarbe et meringue ciboulette ...16.90 €*

*Foie gras de canard entier mi cuit, opaline de poudre de cèpes... 23.90 €*

*Œuf meurette et lentilles vertes, mouillette au lard fumé ... 16.90 €*

*Comtesse de Vichy coulante aux truffes... 27.90 €*

## A LA CARTE : SECONDE ASSIETTE

*Filet de sébaste sauce vierge, Ratatouille croquante aux amandes...22.90 €*

*Goujonnettes de sole aux légumes de printemps, jus brun crémé au fenouil ...33.90 €*

*Saumurade de lotte et citron, Petits légumes de saison et julienne de laurier ... 31.90 €*

*St Pierre dans un bouillon à l'anis verte, légumes printaniers... 33.90 €*

*Rouelles de veau farcies aux noisettes, cromesquis estragon,  
Risotto de pommes de terre ...28.90 €*

*Ballotine de poulet fermier d'Auvergne, sauce carotte-moutarde de Charroux  
Compression de blettes et tomates... 22.90 €*

*Magret de canard aux abricots épicés,  
Légumes braisés du moment... 27.90 €*

*Filet de bœuf charolais poêlé au poivre de Kampot,  
Pommes mousseline... 37.90 €*

*Le plateau de fromages d'Auvergne... 12.90 €*

*La faisselle à la crème...5.90 €*

*Le dessert au choix.... 12.90 €*

**Avertissement santé : tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes tels que  
gluten, soja, œufs, fruits à coques, sésame, arachides, poisson, crustacés, céleri,  
moutarde, sulfites, lupin, mollusques....**