



Tous nos plats sont cuisinés Maison, par le chef Emmerich De Backer et son équipe, à partir de produits frais sélectionnés en Auvergne et auprès de producteurs de qualité membres du Collège Culinaire de France*

Viandes d'origine Auvergne/Aveyron (France)

Agneau Allaiton, Bernard Greffeuille, Capdenac, Aveyron
Bœufs de Salers, Veau du Ségala, ARCADIE, Rodez,
Canard Gras, Domaine de Limagne, Puy de Dôme,
Charcuterie, Maison Conquet, Laguiole & Laborie, Parlan*,
Fruits & légumes, Yannick Colombier, Marché de Rodez,
& Philippe Auda, Marché des Garrigues*,
Poissons fumés, Fumerie du Sichon, Allier,
Escargots, Alain Pradalier, Ferme Hélicole de Nadaillac,
Fromages, Jeune Montagne, Laguiole, Aveyron,
Gaec Chevrille, Nathalie Teyssèdre, Le Cayrol, Aveyron & Ferme
Chapuis Bas en Basset, Hte Loire,
Huile de noix, tourteau de noisette, Moulin de Méjane, Aveyron Moutarde
de Charroux, Olivier Maenner, Allier,
Ail noir de Billom, Laurent Girard, Puy de Dôme*,
Glace artisanale Terre Adélice, Ardèche**

***Tous nos plats peuvent contenir des allergènes usuels,
un tableau récapitulatif est disponible sur demande.***

***Notre livre d'Or est à votre disposition à l'accueil pour recueillir vos
remarques, conseils & commentaires.***

***Règlement par CB ou espèces – chèques non acceptés
Prix nets - services compris
Pas de changement dans les formules et menu***

Les entrées

Petit fromage de chèvre du Cantal au miel,
caviar d'aubergine & coppa d'Aveyron 10

Salade tiède de Lentilles vertes du Puy,
« depuis 1966 ... » 10

Assiette dégustation de « Cochonnailles »
de la maison Conquet 12
/ en planche apéritif à partager 18

Jambon de Coche de la châtaigneraie,
de la maison Laborie 14

Bayaldi de légumes et mi-cuit de Canard au sésame 14

Foie Gras de canard du Puy de Dôme, Maison 18

- Le verre de Sauternes,
en accompagnement, 8 cl, 8€

Les tartares de l'été **en format entrée ou en plat principal**

Tartare de Dorade royale, brunoise de légumes & tapenade
d'ail noir de Billom 13 / 21

Tartare de Bœuf de Salers au couteau,
copeaux de Laguiole et mesclun 15 / 24
accompagné de pommes charlottes en plat

Les plats

La Grande salade « Vercingétorix », sauce légère à la fourme d'Ambert, avec ou sans poulet 15/18

Saucisse de Parlan & Aligot 18

Magret de Canard des plaines de Limagne & Aligot 21

Travers de Veau du Ségala au caramel d'épices, pommes charlottes 23

Filet de Bar à l'anis vert, fenouil et caviar d'artichaud 22

Tarte fine de Confit de Canard, magret fumé & Foie gras, pignons de pin & jeunes pousses 24

Pavé de Bœuf de Salers & Aligot, os à moelle & fleur de sel 27

Noix de Gigot d'Agneau Allaiton d'Aveyron, cuite 13h à basse température 32

La belle côte de Bœuf de Salers (ou Aubrac selon arrivage) pour deux, aligot 72

Votre Aligot Truffé : supplément au prix du plat 4,5
Aligot, Salade, Os à Moelle, Supplément garniture 4,5
ou en Assiette dégustation 12

Les desserts

La belle assiette de fromages en provenance de nos montagnes 13

Coupelle de glace et sorbet « Terre Adélice » 9

Crème brûlée à l'Ail Noir de Billom 10

Notre « fameuse » Mousse au chocolat 10

Beau Macaron de Massiac, framboises et melon, crème légère au citron vert 11

Le dessert à l'ardoise, aux beaux fruits du marché de Rodez, selon arrivage

Café « Très Gourmand » 10 ou,

Thé « Très Gourmand » 11 ou,

Prune d'Auvergne (2cl) « Très Gourmande» 13

- Les vins de dessert au verre, 8 cl, 8€
Maury Mas Amiel 20 ans
ou Muscat de Rivesaltes

Menu Saveurs d'Auvergne 33 €

Lundi au samedi midi – hors jours fériés

Cabécou en tarte fine, noix, miel et mesclun
- ou Lentilles vertes du Puy en salade tiède
- ou Salade du Bougnat

Cuisse de canard confite maison, salade
- ou Saucisse de Parlan & Aligot
- ou Plat du Jour, selon disponibilité

Crème parfumée au T de l'Aubrac
- ou Mousse au chocolat
- ou Dessert du moment

Formule déjeuner 22,50 €

en semaine - hors jours fériés

*« A l'ardoise, selon le marché »,
Entrée/Plat ou Plat/Dessert*

Lentilles vertes du Puy en salade tiède
- ou Salade du Bougnat

Cuisse de canard confite maison, salade
- ou Plat du Jour, selon disponibilité

Mousse au chocolat
- ou Dessert du moment