

Tous les plats sont cuisinés Maison, par le chef Emmerich De Backer et son équipe, à partir de produits frais sélectionnés en Auvergne, ou auprès de producteurs de qualité du Collège Culinaire de France* Viande d'origine Auvergne (France)

Agneau Allaiton, Bernard Greffeuille, Capdenac, Aveyron
Bœufs de Salers, Veau du Ségala, ARCADIE, Rodez
Canard Gras, Domaine de Limagne, Puy de Dôme
Cochon de Mars, Loren Martel, Hte Loire
Charcuterie, Maison Conquet, Laguiole & Laborie, Parlan*
Fruits & légumes, Yannick Colombier, Marché de Rodez
Philippe Auda, Marché des Garrigues* & Eric Roy*, Châtaignes de
Seyrolles, Sainte Hippolyte, Aveyron, Lentilles de Saint Flour, Serge
Ramadier Poissons fumés, Fumerie du Sichon, Allier
Escargots, Alain Pradalier, Ferme Hélicole de Nadaillac
Fromages, Jeune Montagne, Laguiole, Aveyron, Gaec Landes,
Montvalent, Lot*, Nathalie Teyssède, Le Cayrol, Aveyron &
Ferme laitière de Fay sur Lignon, 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 – les chèques ne sont pas admis

Les entrées

Velouté de Topinambour, fourme d'Ambert et
brisures de Noix 10

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

Volcan de Pieds de Porc Persillade, en croute de
tourteau de noisette, embeurrée de chou 12

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

Escargots de Nadaillac façon « grand-mère »,
fondue de poireaux & jus court au Marcillac 14

Foie Gras de canard du Puy de Dôme, Maison 18

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

Les plats

La Grande assiette de Légumes de saison
cuisinés 17

Saucisse de Parlan & Aligot 18

Magret de Canard des plaines de Limagne
& Aligot 21

Médailon de porcelet de l'Aveyron juste rôti,
lit de chou vert et mini légumes racines 22

Dos de Lieu jaune aux coques,
petits légumes de Philippe Auda 24

Comme un parmentier, émietté de Confit de
Canard, forestière, Foie gras 25

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 Veau du Ségala pour 2, 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 de nos montagnes,
en provenance de Saisons 13*

Coupelle de glace et sorbet « Terre Adélice » 9

Crème brûlée au Safran du Quercy 10

Notre « fameuse » Mousse au chocolat 10

Une autre Sœur Tatin, fouace &
pommes caramélisées 11

Ma crêpe « Ginette ! » 12

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 15 ans
ou Muscat de Rivesaltes

Menu Saveurs d'Auvergne 33

Cabecous toastés, bouquet de mesclun
ou Lentilles vertes du Puy en salade tiède
ou Velouté de légumes de saison

Parmentier de confit de Canard
ou Saucisse de Parlan & Aligot
ou Plat du Jour « à l'Ardoise » (en semaine)

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*