

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*

Les Viandes sont 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 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
Prix nets - services compris
Pas de changement dans les formules et menu***

Les entrées

Velouté de Petits Pois au Chèvre & Tourteau de noisettes, œufs de Saumon Sauvage Kaspiari 10

Salade tiède de Lentilles vertes du Puy,

« depuis 1966 ... » 10

Tarte fine de Boudin Galabar & confit d'oignons, quenelle de Granny smith aux épices, 12

Assiette dégustation de « Cochonnailles » de la maison Conquet 12

/ en planche apéritif à partager 18

/ en format plat 21

Mi-cuit de Saumon mariné au sésame, coulis à l'ail noir de Billom, printanière de légumes, 14

Jambon de Coche de la châtaigneraie, de la maison Laborie 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

Filet d'Omble Chevalier poêlé aux Cébettes,
caviar d'Artichaut & pistou à l'ail des ours 22

Tarte fine de Confit de Canard, magret fumé &
Foie gras, pignons de pin & jeunes pousses 23

Ris de Veau du Ségala, risotto de céleris &
pointes d'Asperges, crèmeux de Morilles 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 Bœuf de Salers 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 auvergnats 13

Coupelle de glace et sorbet « Terre Adélice » 9

Notre « fameuse » Mousse au chocolat 10

Crème brûlée à l'Ail Noir de Billom 10

Comme une charlotte, fraises & compotée de
rhubarbe, éclats de pistaches 12

Ma crêpe « Ginette » 12

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

du lundi au samedi midi

Aumônière de Cabécou, mesclun
ou Lentilles vertes du Puy en salade tiède
ou Salade du Bougnat

Cuisse de canard confite maison,
pommes sautées
ou Saucisse de Parlan & Aligot
ou Plat du Jour « à l'Ardoise »

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*