



## **Les entrées de saison & les grands classiques**

*Salade tiède de Lentilles vertes du Puy, « depuis 1966 ... » 10*  
*Caviar d'Aubergines & cromesquis de tome fraîche au tourteau de noisettes 12*  
*Velouté froid de petits pois, quenelle de chèvre frais, dés de poisson fumé 12*

*Planche apéritif à partager à 2 ou à 3, charcuterie & fromage de nos terroirs 20 / 25*

## **Les tartares en format entrée ou plat principal**

*Tartare de Dorade royale, brunoise de légumes, toast à l'ail noir 14 / 22*  
*Tartare de Bœuf de Salers au couteau, copeaux de Laguiole 15 / 24*  
*Nos tartares servis en plat sont accompagnés de pommes charlottes*

## **Les grandes salades pour l'été**

*La « Vercingétorix », comme une salade César ... mais plus rebelle, auvergnate !*  
*sauce légère à la fourme d'Ambert, avec ou sans poulet 15 / 18*  
*La belle assiette VG, assortiment de toutes nos entrées en format « tapas »*  
*avec ou sans poissons fumés du Sichon 16 / 19*

## **Les plats chauds**

*Saucisse de Parlan & Aligot 19*  
*Poitrine de Veau du Ségala au caramel d'épices, pommes charlottes 23*  
*Pavé de Salers & Aligot, os à moelle & fleur de sel, mesclun 27*

## **Les desserts**

*La petite assiette de fromage de nos montagnes 10*  
*Notre « fameuse » Mousse au chocolat 10*  
*Crème brûlée à l'Ail Noir de Billom 11*  
*Tarte fine sablé aux fruits rouge 12*  
*Le trio de desserts « gourmand », avec un café 10*  
*un Thé ou une Infusion d'Amaya 11, une Prune d'Auvergne (2cl) 13*

## **Tous les midis en semaine**

*Le plat du jour accompagné d'un verre de vin ou d'un café gourmand 22.50*

## **Tous les jeudis soir**

*Saucisse de Parlan, aligot à volonté, mousse au chocolat*  
*25€ par personne hors boisson*