



MENU ETE 2020

Les entrées de saison & les grands classiques

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

Caviar d'Aubergines & cromesquis de tome fraîche 12

Gaspacho de Melon au miel, glace verveine 12

Assiette dégustation « Cochonnailles » de la maison Conquet 12

Planche apéritif à partager, charcuterie 18 ou charcuterie/fromage 20

Les tartares en format entrée ou en plat principal

Tartare de Dorade royale, brunoise de légumes, toast à l'ail noir 13 / 21

Tartare de Bœuf de Salers au couteau, copeaux de Laguiole 15 / 24

accompagné de pommes charlottes en plat

Les grandes salades pour l'été

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

La belle assiette VG de légumes & déclinaison de Laguiole 18

Les plats

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 belle assiette de fromages auvergnats 10

Notre « fameuse » Mousse au chocolat 10

Crème brûlée à l'Ail Noir de Billom 11

Coupelle de glace et sorbet « Terre Adélice » 9

Tarte fine sablé aux fruits rouges 12

Le trio de desserts « gourmand »

Avec un café 10 un Thé ou une Infusion d'Amaya 11

Avec une Prune d'Auvergne (2cl) 13

Pour la réouverture, nous sommes heureux de vous proposer notre carte d'été, avec nos beaux produits d'Auvergne (presque tous), cuisinés maison ... selon arrivage et météo !