



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 Greffenille, Capdenac, Aveyron**
Bœufs de Salers, Veau du Ségala, ARCADIE, Rodez,
Canard Gras, Domaine de Limagne, Puy de Dôme,
Charcuterie, Maison Conquet, Laguiole
& Maison Laborie, Parlan,*
Fruits & légumes, Yannick Colombier, Marché de Rodez,
& Philippe Auda, Marché des Garrigues,*
Poissons fumés, Fumerie du Sichon, Allier,
Escargots du Velay, ferme hélicole de Grazac, Alain Charas,
Fromages, Jeune Montagne, Laguiole, Aveyron,
Gaec Chevrille, Nathalie Teyssède, 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

Les entrées de saison

Velouté de Topinambour, fourme d'Ambert & tourteau de noisettes 10

Salpicon de tête de veau du Ségala, rosace de pommes charlottes, vinaigrette 5 parfums 13

Volcan de Pieds de Cochon en croûte de noisette, embeurrée de Chou, jus au genièvre 14

Escargots du Velay en cromesquis, crémeux de Panais & pistou de persil plat 15

Les grands classiques de la Maison

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

Foie Gras Maison de Canard du Puy de Dôme 18
- Le verre de Sauternes,
en accompagnement, 8cl, 8€

Les plats

Le Porc du Cantal :

La Saucisse de Parlan au couteau & Aligot 19

Le Canard des plaines de Limagne :

Le Magret & Aligot 21

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

Le Bœuf de Salers :

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

L'agneau Allaiton d'Aveyron :

Noix de Gigot, cuite 13 heures à basse température, accompagnée d'Aligot 32

Le Veau du Ségala :

Ris de Veau du Ségala façon grand-mère, purée de Châtaigne, jus court 24

Notre plat signature à partager,
la belle côte à juste température, crème à l'ail noir de Billom,
accompagnée d'Aligot
72 (pour 2 personnes)

L'assiette végétarienne :

La Grande assiette de Légumes de saison cuisinés 17

Le poisson :

Médailon de Lotte & risotto de Butternut, citronnelle et coriandre 26

Vous préférez votre Aligot Truffé : supplément de 4,5

Supplément garniture Aligot, Salade ou Os à Moelle : 4,5
ou en Assiette dégustation 12

Les desserts

Nos fromages auvergnats

Saint Nectaire – Fourme d'Ambert – Laguiole grand affinage – Artisans de Haute Loire

2 fromages au choix 8 / l'assiette dégustation 13

Les incontournables de l'Ambassade

Notre « fameuse » Mousse au chocolat 10

Crème brûlée à l'Ail Noir de Billom 11

Ma crêpe « Ginette » 12

Les desserts de saison

Coupelle de glaces et sorbets « Terre Adélice » aux parfums du moment 9

Une autre sœur Tatin, fouace de l'Aveyron en pain perdu, pommes caramélisées 11

Le dessert à l'ardoise, aux beaux fruits du marché de Rodez 12

Le trio de desserts « gourmands »

Avec un café 10

Avec un Thé ou une Infusion d'Amaya 11

Avec une Prune d'Auvergne (2cl) 13

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

Menu Saveurs d'Auvergne 35

Lundi au samedi midi – hors fériés

Cabecou du Cantal toasté, miel & sucrose
ou Lentilles vertes du Puy en salade tiède
ou Velouté de Topinambour

Parmentier de canard confit & salade
ou Saucisse de Parlan & Aligot
ou Plat du Jour, selon disponibilité

Crème brûlée au Safran du Quercy
ou Mousse au chocolat
ou Dessert du moment à l'ardoise

Formule déjeuner 22,50

en semaine - hors jours fériés

Entrée/Plat ou Plat/Dessert, selon le marché

Lentilles vertes du Puy en salade tiède
ou Soupe du Buron

Le Plat du Jour, selon disponibilité

Mousse au chocolat
ou Crème brûlée au Safran du Quercy