

Les entrées de saison & les grands classiques

- Salade tiède de Lentilles vertes du Puy, « depuis 1966 ... » 10*
Caviar d'aubergines, copeaux de Laguiole affiné et Coppa d'Aveyron 12
Gravelax de saumon & bayaldi de légumes 14
Trilogie de tomates anciennes, mozzarella di buffala de Yoan Bex, Cantal 15
- La grande assiette dégustation de nos entrées en tapas 21*
A l'assiette, en planche apéritif à partager à 2 ou à 3,
assortiment de charcuteries de nos terroirs 14 / 20 / 25

Les plats du moment

- Travers de Veau du Ségala, caramel d'épices, pommes charlottes 22*
Tartare de Veau du Ségala au couteau, ail noir, Laguiole 24
- La belle assiette de légumes cuisinés 17*

Les viandes accompagnées d'Aligot à la tome fraîche de l'Aubrac

- Saucisse de Parlan & Aligot 19*
Pavé de Salers & Aligot, os à moelle & fleur de sel 27
Supplément aligot truffé 4.5
- Sur disponibilité, les belles pièces de viande à partager,*
Côte de Veau du Ségala ou Côte de Bœuf de Salers, accompagnées d'aligot 75

Le Poisson

- Filet d'Omble chevalier, fenouil & tagliatelles de courgette 25*

Les desserts

- L'assiette de fromage de nos montagnes 13*
Notre « fameuse » Mousse au chocolat 10
Crème brûlée infusée à l'ail noir de Billom 11
Mousseline glacée à la verveine, fruits de saison 12
Trio de glaces & sorbets Terre Adélice 10
- 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 jeudis soir en septembre

- Soirée Saucisse de Parlan, aligot à volonté, mousse au chocolat 25*