



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 de Coppa d'Aveyron 12
Escargots du Velay, fondue de cebetes, tomates confites 14
Asperges vertes, tataki de saumon, ail des ours et chèvre frais 16

La grande assiette dégustation de nos entrées en tapas 21 / 17 VG
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

Tartare de bœuf de Salers au couteau, copeaux de Laguiole, pommes charlottes 23
Meunière de Ris de Veau du Ségala, crémeux de petits pois, girolles 26

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 de Dorade royale, asperges vertes, caviar d'artichaut 22

Les desserts

L'assiette de fromage de nos montagnes 13
Notre « fameuse » Mousse au chocolat 10
Crème brûlée infusée aux plantes d'Amaya 11
Millard aux cerises de Rodez 11
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

Pour l'ouverture, formule petit déjeuner

Expresso 3 , thé 5

Boisson chaude, café américain à volonté ou thé, servi avec tartine de pain beurré 7

2 œufs au plat et ventrèche de cochon 8

Jus de fruits Bissardon 5

Petit déjeuner complet (boisson chaude, tartine, œuf au plat, jus de fruit) 15

Tous les midis en semaine, Formule déjeuner sur le pouce

*L'inspiration du jour du chef Emmerich de Backer,
plat accompagné d'un verre de vin ou d'un café gourmand 22.50*

Pour l'après-midi et les débuts de soirée en terrasse, de 15h à 18h

Café 3.5 ou thé 5, servi avec chocolat et fouace

Les desserts du moment 8€

Un dessert et une boisson chaude ou un soft 12€

Jus de fruits, soft, limonade, 5

Grande eau minérale, Bière 6

Verre de vin 5

Apéritifs traditionnels auvergnats 7

Apéritifs classiques (whisky, gin, martini, etc) 8

Une planche de charcuterie, une quille 35€

Bouteille de gamay pétillant d'Auvergne 35€

Bouteille de champagne 55€

Le 19 mai toute la journée en continu et tous les jeudi soir de l'été à partir du 10 juin

Saucisse de Parlan, aligot à volonté, mousse au chocolat

25€ par personne hors boisson

apéritifs, vins et liqueurs d'Auvergne à découvrir à la carte