



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

*Velouté de Topinambour, fourme d'Ambert et éclats de noisette 10*

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

*Escargots du Velay, façon grand-mère, fondue de poireaux 12*

*Poêlée de Girolles, émincé de jambon de cochon, jus de viande 14*

*A l'assiette, en planche apéritif à partager à 2 ou à 3,  
assortiment de charcuteries de nos terroirs 14 / 20 / 25*

## ***Les viandes accompagnées d'Aligot maison***

*Saucisse de Parlan & Aligot 19*

*Magret de Canard des plaines de Limagne & Aligot 22*

*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 72*

*Le gibier à l'ardoise selon l'inspiration du chef, Perdreaux, Lièvre, Sanglier, Col-Vert, ...*

## ***Le Poisson***

*Filet de Bar à l'anis vert, caviar d'aubergine et d'artichaud, lentilles de chêne 23*

## ***Le plat végétarien***

*La grande assiette de légumes cuisinés de saison 17*

## ***Les desserts***

*L'assiette de fromage de nos montagnes 13*

*Notre « fameuse » Mousse au chocolat 10*

*Crème brûlée à l'Ail Noir de Billom 11*

*La Figue juste rôtie, miel d'Aveyron et amandes effilées 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 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*

***Tous les jeudi soir***

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

***Les 1er mercredi de chaque mois,  
« la cantine des bougnats »***

*Soirée retour au Pays et aux saveurs de notre enfance  
avec un menu de terroir authentiquement auvergnat à 30€*

*le 4 novembre*

*pounti aux pruneaux, potée au porc du Cantal,  
pompe aux Pommès*

*le 2 décembre*

*soupe au chou, tripoux de la Naucelloise,  
gâteau aux marrons*

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