

# Les entrées de saison & les grands classiques de la maison

Salade tiède de Lentilles vertes du Puy,  
« depuis 1966 ... » 11

*Warm green lentils salad with bacon strips*

Velouté de Châtaignes du Sérol, salpicon de  
lentins de chêne et abricot sec 12

*Chestnut creamy Soup, mushrooms and dry apricot*

Volcan de pied de cochon en croute de  
noisettes, embeurrée de chou 13

*Parsley Pig trotters vulcano, crumb Hazelnut & green cabbage*

Cassolette lutée d'Escargots du Velay,  
topinambour & fourme d'Ambert 14

*Snails, jerusalem artichoke and blue cheese*

Selon le retour de chasse, le pâté en croute  
de gibier et les pickles de saison 15

*Meat Pie of Game Birds and Venison*

## Les charcuteries de nos terroirs, seul ou à partager

L'assiette de Jambon d'Auvergne de la maison

Laborie à la trancheuse, 13/24

*Auvergnese Ham*

Le petit bocal de terrine maison 11

*Home made terrine paté*

L'assiette de saucisse sèche 10

*Dry saucisson*

La belle planche à partager 25

*To share, charcuterie selection*

## Les cocottes du moment

Blanquette de Veau du Ségala à la fourme  
d'Ambert & légumes racines 22

*Veal stew pot with blue cheese and root vegetables*

VG ! la belle cocotte de légumes racines  
et son bouillon 17

avec dégustation d'aligot 21.5

*The VG, root vegetables in a stew pot (side aligot in option)*

## Le Poisson

Comme un estofi, cabillaud, huile de noix, purée  
aux herbes, œufs mimosa et tuile de pain 24

*Cod fish, mash potatoe with green herbal,*

## En retour de chasse, selon disponibilité

Lièvre à la Royale, à la façon d'A. Carême, 48

*Hare, duck leaver & truffle*

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

Saucisse de Parlan & Aligot 19

*Countryside Sausage*

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

*Pan fried Beef steak*

Sur disponibilité, les belles viandes à partager,

Côte de Bœuf de Salers 77

Côte de Veau du Ségala 83

*Prime Rib Beef or Veal for 2 to share*

*Vous préférez votre Aligot Truffé : supplément de 4,5*

Supplément garniture Aligot, Salade ou Os à Moelle : 4,5

# Les desserts

*Nos fromages auvergnats*

*Saint Nectaire – Fourme d'Ambert –*

*Tome de Laguiole grand affinage*

2 fromages au choix 9 / l'assiette dégustation 13

*Cheese selection*

## Les incontournables de l'Ambassade :

Notre « fameuse » Mousse au chocolat 10

*Our famous chocolate mousse*

Crème brûlée à l'Ail Noir de Billom 12

*« crème brûlée » black garlic flavour*

Ma « crêpe Ginette », comme une Suzette ...  
mais auvergnate ! 14

*Ginette pancake*

## Les desserts du moment

Coupelle de glaces et sorbets « Terre  
Adélice » aux parfums du moment 10

*Ice cream & Sorbets*

La tatin ... à l'envers ! Pomme d'Aveyron  
fondante, caramel au beurre salé &  
feuilletage cannelle 12

*Apple cook in Tatin way, caramel & nuts cream*

## 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

*3 mini desserts with ... café, tea or Prune alcohol*

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