

ENTRÉE, PLAT
OU
PLAT, DESSERT 32€

ENTRÉE, PLAT,
& DESSERT
40€



ENTRÉES 14€

Œufs en Meurette,
pain de campagne aux oignons frits

Velouté de pois blonds de la Planèze,
chantilly à la gentiane Couderc

Cheesecake au saumon fumé,
avocat & citron vert

PLATS 25€

Potée Auvergnate & moutarde de Charroux

Paleron braisé de 10 heures,
patates douces rôties & légumes racines,
jus au pain d'épices

Dos de cabillaud, coquillages & crustacés,
ravioles ricotta épinards,
bouillon thaï & champignons parfumés

DESSERTS 10€

Parfait citron & meringue à l'italienne

Banane rôtie au rhum,
croustillant chocolat & glace vanille

Macaron noisette & crème pralinée,
glace café

Passionnément chocolat

Fromages d'Auvergne, confit d'oignons & figues

SUGGESTIONS

(HORS MENU)

Composée du Marché

18€

**Salade frisée, œuf poché, lardons,
oignons, Cantal, croutons**

-

Victoire bowl

22€

**Quinoa, crevettes, avocats, tagliatelles de carotte,
endives, pois chiches, mangues & pomélos**

-

Assiette végétarienne

22€

-

Truffade, jambon d'Auvergne 12 mois & salade

22€

-

**Risotto de coquillettes, jambon cuit maison Limoux,
crème truffée au parmesan, lamelles de truffe**

-

Burger du Moment

24€

**Pain au sésame maison Vacher, parfait de Charolais,
bacon, fromage à raclette, roquette,
compotée d'oignons caramélisés,
pommes rissolées au four**

-

**Entrecôte de boeuf d'Aubrac (~300g),
beurre persillé ou sauce Fourme d'Ambert,
Pommes rissolées au four**

32€

-

Coup de cœur du chef (voir ardoise)

MENU ENFANT 15€

**Cheeseburger ou plat de la carte version enfant,
boisson, glace ou dessert de la carte**

*Un grand merci à nos fidèles fournisseurs qui nous permettent l'élaboration
des assiettes que nous vous proposons*

*Grelet Maraicher (Gerzat 63), Lozère Viande (Antrenas 48), Limoux Auvérghne (Clermont-Fd 63),
Auvergne Marée (Gannat 03), Maison Vacher (Chamalières 63), Les Délices de la Roussière (Rézentières 15),
Ferme des Martres (Alleuzet 15) et tous nos autres collaborateurs...*

