



**SODADE**

DÉSIR D'ÉMOTIONS

*Cartes & Menus*

# Menus

		€
	<i>Pour l'apéritif, pensez à notre plateau de charcuterie d'Auvergne !</i>	10
	<b>Menu Emotion</b> Entrée, plat et dessert	32
	<b>Menu Emotion XL</b> Entrée, plat, fromage, dessert	39
	<b>Menu Saveurs*</b> Entrée et plat	26
	<b>Menu Gourmand*</b> Plat et dessert	23
	<b>Menu Enfant</b> Plat et dessert	12
	<i>Volaille fermière ou poisson du moment Meunière, garniture au choix, dessert (crêpe, 2 boules de glace ou gaufre) Sirop à l'eau offert</i>	

Viandes origine France et UE  
Salle de restaurant et terrasse non-fumeurs  
Allergènes disponibles sur demande  
Prix et services compris, hors boisson

*\*Menu servi midi et soir sauf week-end et jours fériés*

*A composer parmi les choix ci-dessous*

## ENTREES

Pâté en croûte et oignons pickles  
Velouté de butternut, zestes d'orange et ravioles au Cantal  
Chou-fleur cuit et cru, œufs pochés, curry Madras

## PLATS

Poulet fermier rôti aux potimarrons  
Filet de truite au beurre noisette, céleri en fine purée et émulsion  
Paleron de bœuf braisé, spätzle à la farine de lentilles, choux de pontoise

## SUPPLEMENT DE GARNITURE

Truffade, potatoes, risotto au Cantal, fricassée de légumes du marché  
ou salade de légumes (servi en portion individuelle) 3.5 €

## DESSERTS

Île flottante aux zestes de citrons, praliné  
Pomme confite au caramel, sablé à la fleur de sel  
Moelleux au chocolat et crème glacée à la fève de tonka

# *A la carte*

## **ENTREES**

	€
Pâté en croûte et oignons pickles	16
Velouté de butternut, zestes d'orange et ravioles au Cantal	14
Chou-fleur cuit et cru, œufs pochés, curry Madras	14

## **PLAT**

Paleron de bœuf braisé, spätzle à la farine de lentilles, choux de pontoise	25
Filet de truite au beurre noisette, céleri en fine purée et émulsion	22
Poulet fermier rôti aux potimarrons	23

## **SUPPLEMENT DE GARNITURE**

Truffade, potatoes, risotto au Cantal, fricassée de légumes du marché ou salade de légumes (servi en portion individuelle)	3.5
--	-----

## **FROMAGES**

Planche de fromages du Cantal	8
-------------------------------	---

## **DESSERTS**

Île flottante aux zestes de citrons, praliné	10
Pomme confite au caramel, sablé à la fleur de sel	10
Moelleux au chocolat et crème glacée à la fève de tonka	10

# *Pause Gourmande*

**Du mardi au dimanche de 14h30 à 18h30**

## **SUCREE**

<b>CRÊPE</b>	€
Compotée de fruit de saison, confiture, sucre ou chocolat	6,5
<b>CHURROS</b>	
Churros pâte à tartiner à la noisette	6.5
<b>CHOCOLAT CHAUD , TOAST DE BRIOCHE</b>	7
<b>GAUFRE A LA FARINE DE LENTILLES (au choix)</b>	
Chocolat, chantilly, sucre, confiture ou miel	6.5

## **SALEE**

<b>BOURRIOL</b>	
Truffade et jambon de pays	9
<b>PLANCHES</b>	
Planche de fromages, chutney et condiment	12
Planche de charcuterie de pays de la Maison Joffrois	12
<b>CROQUE</b>	
Croque chorizo, Cantal	9

## *Panier pique-nique*

Pique-nique adulte	25 €
Pique-nique enfant (moins de 10 ans)	12 €

Sandwich  
Salade  
Saucisson en tranche  
Fromage  
Fruit  
Muffin ou cake

### **Equipement fourni**

Sac à dos  
Couverts  
Serviette  
Bouteille d'eau

### **Du mardi au dimanche avant 10h00**

Contactez la réception pour plus d'informations

## *Room service*

### **Du mardi au dimanche de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30**

Room service à composer parmi les plats de la carte, boisson au choix

### **Du mardi au dimanche de 14h00 à 18h30**

Room service à composer parmi les plats de la pause gourmande, boisson au choix

Supplément par personne

7 €

# Petit déjeuner continental

Servi de 8h30 à 10h00

En salle	18 €
En chambre	25 €

## Jus de fruits au choix

Jus de Pomme Fermier ou Jus de Poire Fermier  
Jus d'Orange ou de Pamplemousse pressés

## Boisson chaude au choix

Café ou café au lait  
Thé: Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Breakfast, Smokey lapsang, Vert gunpowder  
Infusion : Menthe, Verveine  
Chocolat chaud maison

## Corbeille du Boulanger

2 pains différents  
2 viennoiseries  
1 cake du moment

2 confitures maison, miel et beurre

Fruits de saison

Muesli Montagnard (raisins, flocons de céréales, raisins sec noisettes) BIO

Yaourt fermier au lait de vache ou yaourt 0%

## Suppléments

<b>Boissons</b>	€
Cappuccino	4
Latté Macchiato	4
Jus de fruit	
Nectar d'abricot ou jus de pêche de vigne	4
<b>Les œufs</b>	
L'œuf à la coque avec mouillettes	3
L'œuf au plat	3
L'omelette nature, aux fines herbes ou au fromage	5
Œufs brouillés	5
Charcuterie d'Auvergne artisanale	5
Fromages fermiers d'Auvergne	5
Assortiment de céréales BIO	3
Crêpe nature ou au chocolat	4
Compote de fruits de saison	4