



## MENU BIB

35€

Asperges servies tièdes, mousseline à la moutarde de Brive, œuf de poule mimosa

*ou*

Chaud-froid de petit pois et laitue, émulsion de lard paysan

•

Truite arc-en-ciel en vapeur de citron, légumes primeurs et beurre battu à la gentiane

*ou*

Poitrine de cochon Capelin croustillante et caramélisée aux aromates, fenouil confit, jus aux olives et anchois

•

Crème caramel renversée à l'anis vert

*ou*

Tarte à la rhubarbe, crumble à l'amande et sorbet



# MENU DEGUSTATION

62€

Parfait de foie gras et truite fumée, salade de lentilles blondes et cerise  
au vinaigre balsamique

•

Filet de sandre, tagliatelles de chou rave sautée, émulsion de bisque

•

Quasi de veau, pulpe de pomme de terre infusée à la sauge et coulis  
d'ail des ours

•

Fromages

•

Mille-feuille de fraise et crème vanillée



# MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

15€

Croustillant de volaille ou poisson du moment

•

Garniture au choix (légumes, risotto, truffade)

•

Crêpe (sucre, chocolat ou confiture)

*ou*

2 boules de glace



## CARTE

<b>APERTITIF</b>	€
Planche de charcuterie de pays de la Maison Joffrois	10
<b>LES ENTREES</b>	€
Carpaccio de betterave, légumes cuits et crus, vinaigrette à la livèche	15
Parfait de foie gras et truite fumée, salade de lentilles de Saint-Flour et cerises au vinaigre balsamique	18
Asperges vertes, servies tièdes. Mousseline à la moutarde de Brive, œuf de poule mimosa	16
Chaud froid de petit pois et laitue, émulsion de lard paysan	15
<b>LES PLATS</b>	€
Poitrine de cochon Capelin croustillante et caramélisée aux aromates, fenouil confit, jus aux olives et anchois	24
Fricassée de volaille cuisinée comme une blanquette au bleu d’Auvergne, risotto d’orge au vert de persil	25
Côte de bœuf de Salers accompagnée d’une truffade dans la tradition, sauce au vin rouge et poivre Timut - pour 2 personnes	80
Truite arc-en-ciel en vapeur de citron, légumes primeurs et beurre battu à la gentiane	24
<b>GARNITURE A LA CARTE</b>	€
Truffade tradition ou légumes de saison	5



<b>LES FROMAGES DE REGION</b>	€
Assiette de 3 fromages	7
Planche de fromage à partager - pour 2 personnes	14

<b>LES DESSERTS</b>	€
Mille-feuille de fraise et crème vanillée	12
Crème caramel renversée à l'anis vert	10
Tarte à la rhubarbe, crumble à l'amande et sorbet	10
Moelleux au chocolat noisette	12

•

<b>PIQUE-NIQUE</b>	€
Sur commande uniquement	
Pique-nique adulte	25
Pique-nique enfant – jusqu'à 10 ans	12

Comprend :

Sandwich (jambon beurre, cornichon, salade, copeaux de cantal)

Salade et vinaigrette – pour les adultes uniquement

Charcuterie et fromage

Fruits de saison

Gâteaux de voyage

Pain

Bouteille d'eau minérale 50cl

Couverts en bois & serviette