



## ENTRÉES

Foie gras au naturel, marmelade d'orange sanguine, poire au vin rouge d'Auvergne	18,10 €
Ravioles de chèvre des Sonnailles, aux noisettes et miel, crémeux estragon/champignons 	11,50 €
Gravlax de truite, gelée de pomme, consommé de crevette grise	16,70 €

## PLATS

Poitrine de cochon au foin, pommes dauphine au cantal, jus corsé au foin	19,20 €
Daurade gratinée au St-Nectaire, crémeux de panais à la vanille, sauce écrevisse	21,00 €
Filet de bœuf, tombée de girolles, pommes dauphine au cantal, jus de viande aux herbes	23,00 €
Mousseline de panais à la vanille, pommes dauphine au cantal, girolles et tombée de légumes 	13,00 €

## FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de fromages d'Auvergne, salade aux noix et compotée de myrtille	8,00 €
Éclair crémeux marron/vanille, glace vanille	10,10 €
Volcan verveine, coeur fruits des bois	9,90 €
Tarte tatin, quenelle de crème fraîche au poivre de timut	11,00 €

### MENU ENFANT 15,00 €

Filet de poulet rôti, gratin dauphinois et purée de carottes  
+ 1 Glace + 1 Boisson