



BISTRONOMIQUE
& PANORAMIQUE

MENU DE CÔME

ENTREE / PLAT / DESSERT :
37.50 €

ENTRÉE

Pâté en croûte, sot l'y laisse de dinde, pistaches et abricots confits au marc d'Auvergne

PLATS

*Échine de porc confite en croûte de pain, pommes grenailles et courgettes braisées,
Sauce au vin d'Auvergne au parfum de réglisse*

Ou

Falafelles de lentilles vertes du Puy, crème aux herbes, piperade et légumes de saison

DESSERT

Entremet chocolat croustillant, crème anglaise au foin, glace vanille

Prix Nets TTC, service compris



LA CARTE

ENTRÉES

Pâté en croûte, sot l'y laisse de dinde, pistaches et abricots confits au marc d'Auvergne **12.50€**

Tataki de truite coco gingembre, salade de salicorne, pickles de légumes et condiment à l'ail noir **17.00€**

Millefeuille de foie gras aux pommes, chutney de lentilles vertes du Puy, tartare de fruits secs **18.30€**

PLATS

Pavé de saumon rôti, piperade de légumes de saison, crème de safran des volcans **21.50€**

Échine de porc confite en croûte de pain, pommes grenailles et courgettes braisées, sauce au vin d'Auvergne au parfum de réglisse **19.80€**

Filet de bœuf mariné 48h, pommes grenailles, poireau confit à l'huile de noisette jus de viande corsé **25.50€**

Falafelles de lentilles vertes du Puy, crème aux herbes, piperade et légumes de saison **13,50€**

FROMAGES

Assiette de fromages d'Auvergne : Fourme d'Ambert, St Nectaire Fermier, Petitou des Sonnaillies et tome affinée de Brebis **11.00€**

DESSERTS

Volcan à la verveine verte d'Auvergne, cœur fruits des bois, crumble spéculoos **10.50€**

Entremet chocolat croustillant, crème anglaise au foin, glace vanille **11.00€**

Millefeuille de fruits de saison, crème pâtissière vanille, poivre fruits rouges et réduction de bière Auvergnate **10.90€**

Café très gourmand 4 desserts + glace **12.50€**

Prix Nets TTC, service compris

