

A la carte...



Entrées

- ◆ Assiette de crudités **13,00€**
- ◆ Brayau de chèvre au lard fumé, mesclun à l'huile de noisettes de Lapalisse **15.00 €**
- ◆ Noix de Saint Jacques poêlées, endives braisées et potimarron au miel de pays **18,00€**
- ◆ Tourte de pommes de terre à la crème fraîche **18,00€**
- ◆ Foie gras de canard aux épices douces, marmelade de fruits **20,00€**
- ◆ Cocotte d'escargots et ris de veau, fricassée de champignons **18.00 €**

Plats

- ◆ Omelette aux fines herbes, accompagnée de légumes **15,00€**
- ◆ Dos de cabillaud en croûte de moutarde de Charroux, oseille du jardin **20.00 €**
- ◆ Contre filet de Charolais à la Fourme d'Ambert **20,00€**
- ◆ Filet de bar en écailles de légumes, huile d'olive vierge, son jus de langoustines **22,00€**
- ◆ Médailles de filet de cerf sauce gibier, duo d'airelles et girolles **22,00€**
- ◆ Chateaubriand de bœuf Charolais aux 5 baies **25,00€**

A la carte...



Fromages

- ◆ Fromage blanc fermier à la crème fraîche **6,00€**
- ◆ Trilogie de fromage de nos régions **8,00€**
- ◆ Planche dégustation de 5 fromages, marmelade maison, miel de pays **12,00€**

Desserts

- ◆ Boule de glace ou sorbet artisanaux Cabiron **2,50€** (supplément chantilly 0,50€)
- ◆ Gratin de fruits frais de saison, sabayon au sucre roux **8,00€**
- ◆ Cèpe glacé à la vanille Bourbon, chocolat chaud, amandes torréfiées **9,00€**
- ◆ Parfait glacé à la Verveine du Velay, coulis de framboises **9,00€**
- ◆ Salade de fruits frais **10,00€**
- ◆ Baba « façon bouchon » au rhum ambré et ananas rôti à la cassonade **10.00 €**
- ◆ Feuillantine café – chocolat, confiture de lait, tuile dentelle **10.00 €**

Nous sollicitons votre bienveillance sur le fait que l'utilisation de produits frais peut entraîner une rupture de stock.



Toute allergie peut être signalée.

Nos produits sont 'maison 'sauf les frites et les glaces.

Toutes nos viandes sont d'origine française.