

# A la carte...



## Entrées

- ◆ Salade de chèvre chaud au miel de pays, Gaec des Goubys de Liernolles **15.00 €**
- ◆ Carpaccio de bœuf Charolais au basilic, copeaux de Cantal, mesclun et tomates confites **15,00€**
- ◆ Pressé de foie gras, graines de sésame et chutney de saison **18,00€**
- ◆ Ravioles d'écrevisses, bouillon de crustacés, julienne de légumes, crème de vinaigre balsamique citron vert gingembre **18,00€**

## Plats

- ◆ Omelette aux fines herbes, accompagnée de légumes **15,00€**
- ◆ Ballotin de pintade farci aux fruits secs, moelleux de Saint-Pourçain **20.00 €**
- ◆ Filet de sandre rôti à l'oseille du jardin **20,00€**
- ◆ Filet de bar en écailles de légumes, huile d'olive vierge, jus de langoustines **22,00€**
- ◆ Chateaubriand de bœuf Charolais aux 5 baies **25,00€**

## A la carte...



### Fromages

- ♦ Fromage blanc fermier à la crème fraîche **6,00€**
- ♦ Déclinaison de fromages 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€)
- ♦ Vacherin vanille fruits rouges, glaces artisanales, coulis, amandes torréfiées **8,00€**
- ♦ Crème brûlée à la cassonade et vanille Bourbon **8,00€**
- ♦ Parfait glacé à la Verveine du Velay et son coulis **9,00€**
- ♦ Sablé breton, crème pâtissière aux fruits frais, pépites de chocolat blanc **9,00€**
- ♦ Salade de fruits frais **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.