

Restaurant Gourmand



MENU TRADITION & TERROIR 28.50 €

À LA CARTE

Notre entrée du Jour

13.00 €

ou

Pounti aux pruneaux, nid de Salade verte

13.00 €

ou

Fricassée de Queues d'écrevisses &
julienne de légumes en cocotte lutée (supp + 3.00 €)

18.00 €

ou

“Autour du Chèvre” de la ferme « Blancher »

13.00 €

Brick croustillante à la fondue de poireaux

& Mousse aux herbes

ou

Brochettes Yakitori (Bœuf au Cantal),

15.00 €

Salade composée, Sauce Asiatique

ou

Crèmeux de lentilles & son Oeuf Parfait

12.00 €

Notre plat du Jour

15.00 €

ou

Truite de Romanange au lard

16.00 €

légumes du moment, Pois Blonds de la Planèze

ou

Filet Mignon de Porc,

16.00 €

sauce curry, lait de coco, riz Basmati

ou

Magret de canard de la Limagne, sauce Myrtilles, Polenta

17.00 €

ou

Involtini de Veau (tome de Cantal, pesto, jambon), Risotto

18.00 €

ou

Pavé de bœuf Salers (supp + 3.00 €)

19.80 €

(Limousin si rupture de stock)

crème au Bleu d'Auvergne & Truffade

Fromages d'Auvergne ou Dessert

Toutes nos viandes, volailles & poissons sont d'origine France.

Prix Nets Taxes et Service compris

Restaurant Gourmand



MAÎTRE
RESTAURATEUR

À LA CARTE

Assiette de charcuterie Auvergnate	16.00 €
Assiette végétale de saison	10.00 €
Jambon d'Auvergne & Truffade	16.00 €
Risotto du moment	12.00 €
Fromages d'Auvergne	8.50 €

MENU ENFANT 13.00€ (-12ANS)

Pounti aux pruneaux ou Jambon de Pays
Pavé de Boeuf ou Poisson du moment
Glace 1 boule ou Yaourt fermier

Nos Desserts



Moelleux au chocolat	7.00 €
Pachade aux fruits	7.00 €
Dessert du moment	7.00 €
Entremet glacé à la gentiane	7.00 €
Nougat Glacé de notre chef	8.00 €



GLACES ARTISANALES DES ALPES

Chocolat, Café, Vanille, Marron, Pistache, Rhum-Raisin,
Fraise, Framboise, Myrtilles, Citron, Gentiane.



-Glaces 1 boule	3.00 €	Supplément chantilly
2 boules	5.50 €	2.00 €
3 boules	8.00 €	
-Colonel	10.00 €	supp 1/2 pension & menu+ 4.00€

NOS COUPES GLACÉES

Coupe du Puy Mary (Glace framboises, myrtilles, gentiane, coulis fruits rouges chantilly)	8.50 € 1\2 pension & menu supp +2.50 €
Coupe Ardéchoise (Crème de marron, glace marron et chantilly)	8.50 € 1\2 pension & menu supp +2.50 €