

Restaurant Gourmand



MAÎTRE
RESTAURATEUR

"Laurent Trochon"

Les
Toques
d'Auvergne



MENU TRADITION & TERROIR 28 €

Assiette des "Remparts"
Pounti aux pruneaux, Tarte au Cantal & Jambon d'Auvergne

ou

Sélection du Moment

ou

Fricassée de Queues d'écrevisses &
julienne de légumes en cocotte lutée

ou

Chèvre de la ferme "Blancher" en Trilogie
"Chaud sur toast, glace & mousse aux herbes"

ou

Bavarois de Tourteau à l'avocat, sauce à l'orange

Suggestion du Moment

ou

Truite de Romanange poêlée, huile d'olive & citron,
risotto aux légumes

ou

La volaille d'Auvergne,
Quelques champignons, légumes du moment & Truffade

ou

Le Porc fermier d'Auvergne, carbonnade
à la bière du Cantal, Truffade

ou

Pavé de bœuf (Salers selon disponibilité) crème au Bleu
d'Auvergne & Truffade

Fromages d'Auvergne ou Desserts

À LA CARTE

14.00 €

12.00 €

14.00 €

12.00 €

12.00 €

15.00 €

15.00 €

15.00 €

14.50 €

16.00 €

Chef de Cuisine, Laurent Trochon toque d'Auvergne et son équipe travaillent exclusivement des produits frais avec des producteurs locaux afin de séduire vos papilles.

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

Prix Nets Service compris

Restaurant Gourmand



MAÎTRE
RESTAURATEUR

"Laurent Trochon"



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 12.50€ (-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	8.50 €
(Glace framboises, myrtilles, gentiane, coulis fruits rouges chantilly)	1/2 pension & menu supp +2.50 €
Coupe Ardéchoise	8.50 €
(Crème de marron, glace marron et chantilly)	1/2 pension & menu supp +2.50 €



Restaurant "Gourmand"



 **Midi**
Arrivée entre
12h et 13h

 **Soir**
Arrivée entre
19h et 20h

Ouvert tout les jours



L'équipe des Remparts officie sous la houlette du chef, Laurent Trochon, "Toque d'Auvergne", travaille exclusivement des produits frais avec des producteurs locaux afin de séduire vos papilles.

