

ENTRÉES - SALADES

- **Taboulé de quinoa 9 €**
Dés de courgettes, tomates, poivrons, olives vertes
Sauce : soja, citronnelle, gingembre, oignons cébettes
- **Tartines de truite, fumée maison 13 €**
Truite du Sancy, fromage frais aux herbes, fenouil
- **Assiette de charcuteries 13 €**
- **Salade Auvergnate PETITE: 9 € GRANDE: 14 €**
Salade verte, jambon de pays, toasts de St Nectaire, tomates
- **Salade Campagnarde PETITE: 9 € GRANDE: 14 €**
Salade verte, gésiers confits, œuf dur, toasts de chèvre, tomates

PLATS

- **Tataki de thon rouge, saveurs asiatiques 18 €**
Taboulé de quinoa
- **Supions façon basquaise 16 €**
Poivrons, chorizo, pommes de terre rôties, persillade
- **Truite meunière (origine Sancy) 15 €**
Risotto
- **Onglet de bœuf 16 €**
Courgettes et tomates, pommes de terre rôties
- **Demi filet de canard 15 €**
Jus au thym, pommes de terre rôties, salade verte
- **T-Bone de veau 21 €**
Courgettes et tomates, pommes de terre rôties
- **Truffade (pommes de terre, tome fraîche, lardons) 18 €**
Jambon de pays, salade verte

DESSERTS

- **Assiette de fromages de la région 7 €**
- **Croustillant à la myrtille 6 €**
Tuile aux amandes, sorbet myrtille, myrtilles au jus, chantilly
- **Moelleux au chocolat 6.50 €**
Coulis de framboise, chantilly
- **Crumble aux 3 fruits 6.50 €**
Pommes, framboises, myrtilles
- **Vacherin vanille, coulis de framboises 6 €**
- **Sorbets et crèmes glacées**
1 boule : 2 € / 2 boules : 3.50 € / 3 boules : 5 €
Parfums : vanille, chocolat, pistache, caramel beurre salé, café, citron, myrtille, fraise.

MENU DU TERROIR 29 €

1 ENTREE - 1 PLAT - 1 DESSERT

Tartine de truite fumée ou Terrine de campagne maison

Truite meunière ou Truffade

Crumble ou Moelleux au chocolat ou Glaces (2 boules)

MENU ENFANT 10 € - jusqu'à 12 ans

Mini truffade et jambon blanc

Ou

Steak haché façon bouchère et pommes de terre

Glace (1 boule) ou Compote