

LES
ENTRÉES

Asperges grillées, fromage frais, ail des ours	16
Petits pois, œuf parfait, légumes marinés, crus et cuits	16
Pâté croûte signature, condiment acidulé	18

LES
PLATS

Viande confite des fermes d’Auvergne , légumes rôtis	28
Poisson grillé, vierge croquante	27
Volaille fermière Miéral, champignons braisés, jus corsé <i>pour deux personnes</i>	36 <i>par personne</i>
Bœuf affiné de Haut Loire , sauce au vin rouge et mélitte	32
Chou-fleur, condiment aux herbes, amandes torréfiées	22

- Tous les plats sont accompagnés de purée de pomme de terre -

LES
FROMAGES

Galette de la bergerie des Mollières	9
Sélection de fromages	12

LES
DESSERTS

Fruits rouges, aspérule, biscuit aux épices	12
Chocolat Bonnat, noisette, feuilles de cassis	12
Praliné d'amande, rhubarbe, abricot	12
Café Gourmand: déclinaison sucrée	14

N’hésitez pas à nos prévenir en cas d’allergie.
Tous nos prix sont en € TTC, service compris

MENU DE SAISON

Asperges grillées, fromage frais,
ail des ours



Viande confite des fermes d’Auvergne,
légumes rôtis



Café Gourmand: déclinaison sucrée

45

MENU DÉJEUNER

Uniquement les midis de semaine et hors jours fériés

Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert

26

Entrée + Plat + Dessert

32

STARTERS

Grilled asparagus, fresh cheese, wild garlic	16
Peas, oeuf parfait, marinated vegetables, both raw and cooked	16
Signature pâté croûte, pickles vegetables	18

MAIN
COURSES

Slow-cooked meat from Auvergne farms, roasted vegetables	28
Grilled fish, vierge sauce	27
Free-range Mieral pintade, mushrooms, red wine jus to share	36 per person
Matured beef from Haute-Loire, red wine and melittis sauce	32
Cauliflower, macerated herbs, roasted almonds	22

- All main courses are served with a side of mashed potatoes -

CHEESES

Sheep cheese “ Galette ” from the Mollières farm	9
Cheese selection	12

DESSERTS

Red berries, woodruff, spiced crumble	12
“ Bonnat ” chocolate, hazelnut, blackcurrant leaf	12
Almond praliné, rhubarb, apricot	12
Café Gourmand: a gourmet assortment	14

The list of allergens is available upon request.
Please do not hesitate to inform us of any allergies.
Prices are in €, all taxes and services are included

SEASONAL MENU

Grilled asparagus, fresh cheese, wild garlic
Ⓒ
Slow-cooked meat from Auvergne farms, roasted vegetables
Ⓒ
Cafe Gourmand: a gourmet assortment
45

LUNCH MENU

Weekday lunchtimes only, excluding public holidays
Starter + Main OR Main + Dessert
26
Starter + Main + Dessert
32