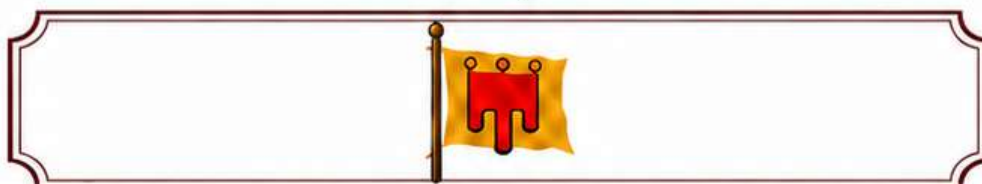


LES ENTRÉES



Les Œufs Mayo Bougnat 2,90 €

*Œufs de l'élevage Laborte (15), mayonnaise maison
à la Moutarde de Charroux (63), oignons frits croustillants.*

Cœurs de Canard au Saint-Nectaire 4,90 €

*Cœurs de canard du Domaine de Limagne (63) rôtis au beurre,
crème de Saint-Nectaire AOP (63).*

Œuf Parfait, Crémeux de Morilles et Noisettes torréfiées 5,90 €

*Œuf à 63°, Crème de Morilles avec réduction de Vin Blanc,
Noisettes du Piémont Torréfiées.*

Escargots Frits, Sauce Gribiche Citronnée 5,90 €

*8 Escargots Maison Sabarot (43) panés et frits,
Sauce Gribiche citronnée.*

Cromesquis de Canard, cœur fondant au Bleu d'Auvergne 6,90 €

Canard confit, cœur coulant au Bleu d'Auvergne AOP (63).

Cassolette de Grenouilles à la crème d'Ail 6,90 €

*Cassolette de cuisses de grenouilles désossées à la crème d'ail
et persil.*

Foie Gras Mi-Cuit au Birlou 8,90 €

*Foie gras de canard mi-cuit maison, mariné au Birlou (43),
confit d'oignons.*

LES PLATS



Effiloché de Jarret de Cochon, Jus Bière et Epices,
Crèmeux de Patates douces 9,90 €

*Jarret de Cochon d'Auvergne, Jus réduit à la Bière au miel et aux épices,
Crèmeux de Patates Douces au Cumin.*

Filet Mignon de Cochon, Crème au Saint Nectaire,
Frites Fraiches Maison 11,90 €

*Filet Mignon de Cochon basse température,
Sauce crèmeuse au Saint Nectaire, Frites Fraiches Maison.*

Tête de Veau, Sauce Gribiche 12,90 €

*Tête de veau française cuite lentement au bouillon,
sauce gribiche (œuf dur, échalotes, câpres et cornichons).*

Linguine à la Crème d'Ail, Encornets Confits 13,90 €

*Linguine à la crème d'ail et au persil,
Encornets confits à l'huile d'Olives.*

Onglet de Veau rosé, Frites Fraiches, Sauce Morilles/Vin Jaune 14,90 €

*Onglet de Veau rosé Cuisson Basse Température,
Frites Fraiches Maison, Sauce Morilles Vin Jaune.*

Magret de Canard rosé, Jus Truffé, Risotto crèmeux 16,90 €

*Magret de Canard du domaine de Limagne rosé,
Jus de viande réduit truffé et miélé, Risotto crèmeux au Cantal AOP.*

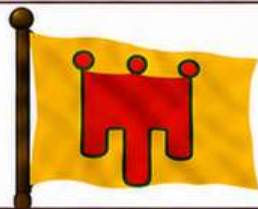
Faux Filet de Charolais, sauce au Bleu, Frites Fraiches 17,90 €

*Faux Filet de Charolais 250g,
Sauce au bleu d'Auvergne AOP, Frites Fraiches Maison.*

Ris de Veau, Sauce Morilles & Vin Jaune, Frites Fraiches Maison 18,90 €

*Ris de veau français rôti au beurre,
sauce aux morilles au vin jaune, frites fraîches maison.*

LES DESSERTS



Riz au Lait du Bouillon 4,50 €

*Riz au lait cuit lentement dans un mélange de lait et de crème,
infusé à la gousse de vanille, caramel au beurre salé.*

Millard aux Prunes de Saison 4,90 €

*Gâteau traditionnel auvergnat, proche du clafoutis,
revisité avec des prunes de saison.*

Coeur Coulant au Chocolat, Crème Anglaise 4,90 €

*Coeur Coulant au Chocolat noir 55% Maison,
Crème Anglaise Maison.*

Cornet de Murat, Chantilly, Crème de Marron 6,90 €

*Cornet de Murat (15), Chantilly Maison,
Crème de Marron.*



LES FROMAGES

Assiette de Fromages Bournats 6,90 €

*Sélection de La Fromagerie (Issoire) :
Saint-Nectaire Fermier AOP, Bleu d'Auvergne AOP et Cantal Entre-Deux AOP.*



**1 SIROP
AU CHOIX**

≡ **MENU P'TIT BOUGNAT** ≡ **9,90 €**

..... AU CHOIX

*Jambon de Cochon Fermier
ou Nuggets de poulet*

ACCOMPAGNEMENT

*Frites fraîches maison
ou Purée très beurrée*

DESSERT AU CHOIX

*Riz au Lait du Bouillon
ou Millard
aux Prunes de Saison*