




LA CARTE

Entrées

- * **Œuf mayonnaise au wasabi**, œufs de truite, oignons frits 9€
- * **Salade de céleri aux piquillos**, magret de canard fumé, pomme et noix 10€
- * **Terrine de campagne** aux foies de volaille et fruits secs, pickles 13€
- Sardines millésimées** à l'huile d'olive bio, maison *J-C David*® 14€

Plats

- * **Pavé de saumon**, purée de petits pois à la menthe, pousses d'épinards, sauce gravlax 25€
- * **Poitrine de veau**, mousseline de carottes, daikon, salade de pois gourmands, jus à l'estragon 24€
- * **Bavette de Salers**, frites, sauce échalote ou mayo sriracha 26€
- Salade au rosbif**, petits pois, radis, noix de cajou, vinaigrette à la tomate séchée 19€
- Gnocchis poêlés**, artichauts frits, crème d'artichauts au Grana padano, pousses d'épinards  20€
- Poulpe grillé**, risotto de petit-épeautre aux asperges et orange, pesto basilic 27€
- Saucisse au couteau**, purée de pommes de terre, sauce échalote 19€
- Tartare de bœuf de Salers**, frites et salade 23€
- Cantal-Burger**, frites 23€
- Côte de bœuf de Salers**, frites, sauce échalote et mayo sriracha (+/- 1kg) 85€

Fromages

Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire fermier, Cantal Entre-deux, Sainte-Maure de Touraine.

- L'assiette, de deux fromages au choix parmi notre sélection 10€
- L'assortiment de quatre fromages 17€

Desserts

- * **Clafoutis aux poires** 10€
- * **Brioche perdue**, caramel laitier 11€
- * **Mousse au chocolat**, crumble cacao 11€
- * **Crème brûlée vanille** 11€
- * **Fondant au chocolat**, glace café, noisettes caramélisées 11€
- Café gourmand** 12€
- Thé Mariage Frères® gourmand** 13€
- Café baba Piemme®** 7€

MENU

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 32€

Entrée / Plat / Dessert 39€

Parmi la sélection signalée par une étoile *

Prix nets en euros, service compris. Cuisine ouverte en continu de 12h à 22h (21h30 le vendredi).

La liste des allergènes est disponible sur demande