



LA CARTE

Entrées

- * Velouté du moment 8€
- * Œuf mayonnaise au wasabi, œufs de truite, oignons frits 9€
- * 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

- * Filet de daurade, purée de pommes de terre, carottes rôties, sauce curry 25€
- * Magret de canard, purée de pommes de terre, carottes rôties, sauce gastrique 24€
- * Bavette de Salers, frites, sauce au poivre ou sauce gribiche 26€
- Salade et poitrine de porc braisée, toast St-Marcellin, pommes rissolées, champignons 20€
- Lasagnes aux légumes, gratinées à la Scamorza, salade  20€
- Poulpe grillé, betterave rôtie, risotto de petit épeautre, sauce gastrique au Timut 27€
- Saucisse au couteau, purée de pommes de terre, sauce au poivre 19€
- Tartare de bœuf de Salers, frites et salade 23€
- Cantal-Burger, frites 23€
- Côte de bœuf de Salers, frites, sauce au poivre, sauce gribiche (+/- 1kg) 85€

Fromages

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

- L'assiette, deux fromages au choix 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 *