

## La formule

	Midi	Soir
Plat	16€	20€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	20€	25€
Entrée + Plat + Dessert	24€	30€

## La formule tapas

Apéro dinatoire, privatisation d'un espace à partir de 30 personnes  
*(Uniquement sur réservation)*

### **Pour tout vos évènements**

(Anniversaire, pot de départ, réunion de travail, thèse...)

**À partir de 24€/personne**

---

## Repas de groupe

---

Jusqu'à 60 personnes



## Les Entrées

<b>Cassolette d'escargots en persillade</b>	<b>13€</b>
<b>Croustillant de St Marcelin au miel, salade</b>	<b>16€</b>
<b>Gyoza</b> (ou végétarien) Raviolis japonais au poulet et salade asiatique	<b>16€</b>
<b>Salade Auvergnate</b> Salade, tomate, jambon d'Auvergne, œuf, croutons	<b>16€</b>
<b>Foie gras de canard maison et son chutney figues (Hors formule)</b>	<b>16€</b>

## Les Plats

### Cœur de rumsteack

Frites, salade

### Burger bœuf ou veggie

Rosti, tomate, oignon, malossol, tome, servi avec des frites maison

### Truffade

Jambon d'Auvergne, salade

### Tête de veau *Sauce gribiche*

Écrasé de pomme de terre

### Pied de cochon entier snacké

Frites Salade

### Poisson du moment

riz, légumes

### Caesar chicken salade

Romaine, blanc de poulet, tomates, œuf, parmesan, croutons

### Petit camembert rôti

Jambon d'Auvergne, frites maison

### Cuisse de canard confite

Ecrasé de pomme de terre jus corsé au romarin

### Paleron de veau

Ecrasé de pomme de terre sauce forestière

### Ris de veau au morilles

(selon arrivage)

**32€**

## Les Desserts 8 €

### Mi-cuit au chocolat *Glace vanille*

### Tarte tatin de Sologne *crème*

fraiche

### Brioche perdue *Glace caramel*

### Café gourmand

### Trifle fraises rhubarbe

### Coupe de glaces ou sorbets

### Banoffee bananes

### Salade de fruits frais

### Fromage de nos régions

Cantal, St Nectaire, bleu

(A commander en début de service)

### Menu enfant

**11€**

Bœuf ou poisson ou  
poulet

Boisson + dessert

Service et taxes compris

