

La Carte

Entrées :

Terrine de campagne aux foies de volaille et fruits secs, pickles	13€
Velouté de champignons , crémeux soja/sésame 	9€
Œuf mayonnaise au wasabi , œufs de truite, oignons frits	9€
Sardines millésimées à l'huile d'olive bio, maison <i>J-C David</i> ®	14€

Plats :

Salade au poulet croustillant, poires, brocolis grillés, Bleu d'Auvergne, vinaigrette romarin	22€
Tartelette aux champignons , crémeux miso/noisettes, roquette 	21€
Tartine de Saint-Marcellin rôti au miel et thym, salade 	19€
Filet de daurade , purée de carottes rôties, salade de potimarron, beurre blanc sriracha	25€
Onglet de veau , polenta crémeuse, endives braisées au miel, jus de veau à l'orange	26€
Saucisse au couteau , purée de pomme de terre, jus de veau	19€
Bavette de Salers , frites, sauce au Bleu d'Auvergne <u>OU</u> mayonnaise aux herbes	26€
Tartare de bœuf de Salers , frites et salade	23€
Cantal-Burger , frites	23€
Côte de bœuf de Salers , frites, sauce au Bleu d'Auvergne et mayonnaise aux herbes (+/- 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€
Fondant au chocolat, glace café, noisettes caramélisées	11€
Mousse au chocolat, crumble cacao	11€
Crème brûlée vanille	11€
Café gourmand	12€
Thé <i>Mariage Frères</i> ® gourmand	13€
Café baba <i>Piemme</i> ®	7€

Prix nets en euros, service compris. Cuisine ouverte de 12h à 15h puis de 19h à 22h.