Carte

Entrées

<i>Croquette de Cantal, crème de lard et lard grillé</i>	11€
<i>Tomates anciennes, melon, mozzarella di Bufala, pignons grillés et pesto</i>	13€
<i>Assiette de charcuteries d'Auvergne et condiments</i>	15€
<i>Foie gras de canard mi-cuit, toasts et confiture du moment</i>	16€

Salades

Salade auvergnate, jambon et saucisson d'auvergne, cantal, lardon fumé, toast de bleu d'auvergne Petite 9€ Grande 16€

Salade de chèvre et poulet pané, lardon fumé, toast de chèvre au miel Petite 9€ Grande 16€

Toutes les salades sont composées de tomate, noix et pomme de terre mitraille

Viandes accompagnées de frites maison ou truffade au Cantal (+4€)

<i>Carré de porc des montagnes, sauce moutarde de Charroux</i>	19€
<i>Pièce de bœuf (200-250g) sauce à l'échalotes ou bleu</i>	25€
<i>Ris de veau aux morilles, légumes du moment</i>	28€

Plats et Poissons

<i>Truffade de l'auberge, assiette de charcuteries et salade</i>	23€
<i>Dos de cabillaud au beurre noisette, chorizo, légumes du moment</i>	22€

Desserts

<i>Assiette de fromages</i>	7€
<i>Dessert du jour fait maison</i>	6.5€
<i>Smoothie framboise et citron jaune**</i>	8€
<i>Cookies à la noisette, glace vanille, coulis framboise**</i>	9€
<i>Puy d'Amour : Myrtilles, compote de pomme, spéculos, crème vanille et coulis framboise **</i>	9,5€

**Choix du dessert à la prise de commande

Toutes nos viandes sont élevées et abattues en France/Irlande