

Entrées.

le buron de prat de bouc

Pounti maison salade verte 9€

cake salé aux pruneaux, chair à saucisse, et feuilles de blettes

Assiette de charcuteries régionales 9€

Plats.

Tete veau ravigote 22€

accompagné de truffade, frites ou légumes du jour

Pièce de boeuf du boucher 200g beurre maître d'hôtel 26€

accompagné de truffade, frites ou légumes du jour

Saucisse d'auvergne 22€

accompagné de truffade, frites ou légumes du jour

jarreton de porc braisé à la biere 24€

accompagné de truffade, frites ou légumes du jour

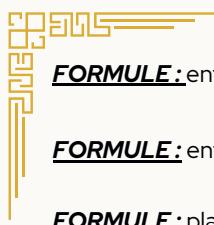
Desserts.

Pachade aux myrtilles 7€

Mousse au chocolat maison 7€

fondant à la chataigne 7€

Cornet de murat glace aux marrons 7€



FORMULE: entrée, plat et dessert 34€

FORMULE: entrée et plat 29€

FORMULE: plat et dessert 27€

À la carte

POTÉE AUVERGNATE 26€

Mijoté de légumes (chou vert, pommes de terre, carottes, navets)

Accompagné de lard gras, saucisse d'auvergne fumé et palette de porc

SAINT NECTAIRE RÔTI AU FOUR 25€

accompagné de charcuteries régionales et pommes grenailles

BURGER SAINT NECTAIRE 22€